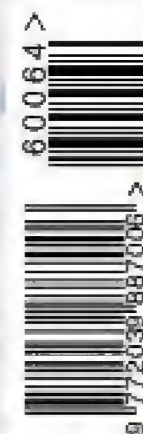




magazine

i Viaggi del Gusto

UN AMERICANO A FIRENZE

SCOPRIAMO LA CITTÀ AL SEGUITO DI TOM HANKS

Viaggio letterario, sulle rotte di Italo, tra le vie, le chiese e i musei che hanno fatto da sfondo al nuovo film di Ron Howard "Inferno"

ITINERARI*Fuga d'autunno in Versilia
Il nuovo volto di Bologna***CIBO&TERRITORIO***I sapori di Bari Vecchia
Lessona, "il vino d'Italia"***L'ITALIA CHE MERITA***Cremona e l'arte dei liuti
Le grandi famiglie del vino***NUTRITION***Intervista a Marco Bianchi
La dieta della felicità esiste!***CUCINA***Le ricette di chef Borghese
Moreno Cedroni, il dio del mare***VdG Magazine**
Seguiteci su  



DOPPIO FORMATO

Cartaceo e digitale



SICUREZZA

Il digitale con
lo stesso valore legale
del cartaceo



Raccomandata Digitale

DA OGGI È ANCHE ON LINE,
DITE ADDIO ALLA FILA.



COMODITÀ

Tanti punti Nexive
per il ritiro.
PIN segreto per
scaricarla on line



EFFICIENZA

Più consegne
per il mittente



LA POSTA INTELLIGENTE



MUSANI®

COUTURE



È L'ULTIMA ARRIVATA



NUOVA TIPO STATION WAGON. CI

TIPO STATION WAGON BUSINESS CON FULL BRAKE CONTROL, CRUISE CONTROL ADATTIVO E SENSORI DI PARCHEGGIO

Quotazione di noleggio riferita a FIAT TIPO 1.6 120CV Business SW. Canone mensile € 209 (con anticipo di e Incendio con penale risarcitoria, servizio di riparazione danni con penale risarcitoria, manutenzione ordinaria Sabbia Perla. Tutti gli importi si intendono IVA esclusa. Offerta soggetta a disponibilità dei veicoli, all'approvazione di versione indicata nell'offerta di noleggio. Alcuni particolari rappresentati potrebbero non essere disponibili su tutte su www.leasys.com. **Consumi ciclo combinato Gamma Tipo Station Wagon: bz/ds da 3,7 a 5,7 (l/100km);**

EPPURE È LA PIÙ GRANDE.



VUOLE POCO PER AVERE TANTO.

CON NOLEGGIO A LUNGO TERMINE

A **209€** AL MESE



fiat.it

€3.500). L'offerta include: 24 mesi e 20.000 Km. Servizi: copertura RCA con penale risarcitoria, copertura Furto e straordinaria, assolvimento tassa di proprietà, assistenza stradale, servizio di infomobilità I-Care, Vernice LEASYS ed a variazione listini. Le immagini riportate sono indicative e non corrispondono necessariamente alla le versioni del modello. Offerta valida fino al 30/11/2016. Per un preventivo personalizzato compila il form online GPL 8,3 (l/100km). Emissioni CO₂ ciclo combinato Gamma Tipo Station Wagon: da 98 a 146 (g/km).





CARMELO SALVATORE SCIONTI

catania 1964





Montini
dal 1810



AZ. AGR. MONTINI LUIGI & FIGLI

Via Edoardo Montini, 5 - 27046 SANTA GIULETTA PV
TEL.: 0383.899231

www.biomontini.com

www.facebook.com/vinibiologicimontini



Gian Riccardo Raguso



www.gianriccardoraguso.it

Restiamo uniti, restiamo umani

L'Italia batte i pugni in Europa: o si cambia o si esce



di DOMENICO MARASCO

Cari lettori, scriviamo davanti a un quadro a tinte fosche, nel quale le nostre aziende faticano di fronte alla chiusura degli affidamenti bancari, la classe media è atterrita al pensiero del futuro, le istituzioni arrancano di fronte al dramma dei flussi migratori. Al cospetto di tale scenario, tutto bisognerebbe fare tranne che dividersi. Anzi, oggi più che mai, bisognerebbe stare uniti e presentarsi compatti e con una sola voce davanti ai burocrati di Bruxelles. Burocrati sì, li chiamiamo così, perché solo dei burocrati possono continuare a rimanere muti e immobili davanti alle migliaia di morti che ogni anno galleggiano nel Mediterraneo, e preoccuparsi più della Brexit che di questa tragedia! I disastri di oggi, del resto, sono il frutto di una classe politica inetta e inadeguata, che negli ultimi 20 anni ha firmato accordi nefasti per la collettività: dal fiscal compact al bail-in, passando per Basilea 2 e 3. Non è un caso se negli ultimi anni, il nostro debito pubblico sia salito e il Pil cresciuto solo dell'1,8%, mentre quello della Germania è cresciuto del 28, quello dell'Olanda dell'80, quello della Francia del 20, quello della Spagna del 23, quello dell'Inghilterra del 33, quello dell'Austria del 30 e infine quello della tanto maltrattata Grecia del 13.

E non si possono neanche colpevolizzare le nostre banche se, incapsulate dalle nuove regole scritte dalla politica europea, non riescono più a sostenere le imprese. Se non ce la fanno a trovare investitori per i diversi aumenti di capitale e tendono al fallimento tecnico, la colpa non potrà essere soltanto loro. Ecco, dunque, perché bisognerebbe ribaltare il tavolo e far riscrivere gli accordi: se quei patti dissennati non potranno mai essere rispettati, allora non resta che resettarli.

L'Europa dei conti, della finanza e del rigorismo fiscale si è rivelata un fallimento.

Bisogna cambiarla radicalmente e, per farlo, stavolta, è doveroso consultare il popolo, prima sulla moneta unica e poi sulla permanenza nella stessa UE. Se i suoi vantaggi sono impercettibili, gli aspetti negativi sono sotto gli occhi di tutti. Non ultima la discutibile gestione dei migranti. Al di là della solidarietà parolaia di tutti, solo l'Italia, o quasi, li accoglie in maniera concreta. Su questo versante, possiamo permetterci anche di mandare a quel paese la Merkel e Hollande. Ma dobbiamo restare uniti, e umani. Uniti di fronte all'arroganza stupida e alla miopia dell'Unione Europea. Umani di fronte a chi sta peggio di noi. Buon viaggio e buona vita

Domenico Marasco



20
Gli eventi del mese

28
Spettacoli

30
Milano da vivere

32
Roma è servita

34
L'Almanacco di Barbanera

46 **COVER STORY**

L'americano a Firenze, nel nostro caso, è Tom Hanks, protagonista di "Inferno", il film di Ron Howard tratto dall'omonimo romanzo di Dan Brown in uscita proprio in questi giorni. Assieme a lui, siamo partiti per un viaggio inedito, dal taglio cinematografico, tra le vie, le chiese e i musei della città di Dante, lungo percorsi misteriosi che ci hanno portato fino a Venezia, spostandoci di stazione in stazione a bordo dei treni Italo, fino a svelare i segreti celati nelle opere dei grandi artisti del Rinascimento italiano

PANORAMA

38 **IMPRESE.** TEMPO DI TRASPARENZA
Paradisi fiscali ed elusioni? No, meglio mettersi in regola: come e perché ce lo spiega l'esperto

40 **FACCE.** L'ITALIA CHE MERITA
Atleti paralimpici, eroi per caso, prof illuminati: vi mostriamo i volti di chi rende il Paese migliore

42 **STORIE.** LE FAMIGLIE DEL VINO
Dai Gaja agli Antinori, dai Lunelli ai Rallo: sono le dinastie che hanno fatto grande l'italian wine

56 **CINEMA.** CRISTIANA CAPOTONDI
Passato, presente e futuro: l'attrice ci racconta la sua giovane vita fuori e dentro il grande schermo

58 **INTERVISTE.** MARCO BIANCHI
Ricercatore, personaggio tv, lo chiamano lo chef-scienziato. Gli abbiamo chiesto "come ci si nutre"

IN VIAGGIO

62 **FUGHE.** AUTUNNO IN VERSILIA
Arte, sapori, bella vita e spiagge deserte: non c'è periodo migliore per visitare questo lembo di Toscana

66 **TENDENZE.** LA "NUOVA" BOLOGNA
Bella, dotta e capace di cambiar pelle per attrarre nuovi turisti. Ecco tutte le novità sotto le Due Torri

70 **PROPOSTE WEEK-END**

74 **TRAVEL NEWS** dal mondo



THE | MALL

LUXURY OUTLETS

alberta ferretti
alexander mcqueen
armani jeans / balenciaga
billionaire / bottega veneta / brioni
burberry / chopard / coach
emilio pucci / ermanno scervino
ermenegildo zegna / etro
fay / fendi / giorgio armani
gucci / hogan / lanvin
loro piana / mcq
moschino / philipp plein
pomellato / roberto cavalli
saint laurent paris
salvatore ferragamo
sergio rossi / stella mccartney
tag heuer / tod's / tom ford
valentino / versace

THE MALL FIRENZE

è un centro outlet di lusso ideato per offrire al visitatore prodotti dei designer più esclusivi al mondo a prezzi estremamente vantaggiosi.

THE MALL FLORENCE

is a luxury outlet centre tailored to offer the visitor products of the world's most exclusive designers at the very best prices.

THE MALL SANREMO

Prossima Apertura/Opening Soon

ORARIO DI APERTURA
lun-dom 10.00-19.00

OPENING HOURS
Mon-Sun 10.00-19.00

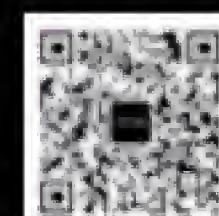
Via Europa 8
50066 Leccio Reggello
Firenze, Italia
T 055 8657775
info@themall.it



www.facebook.com/themalloutlet

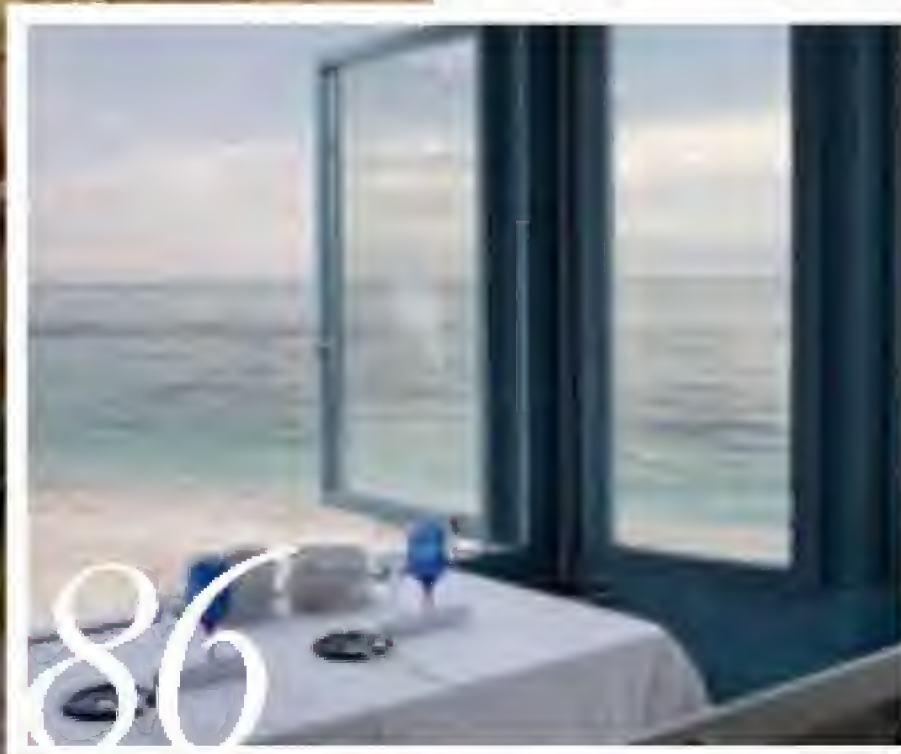


www.weibo.com/themalloutlet



WeChat

www.themall.it



CIBO&TERRITORIO

- 82 SAPORI.** TRA I VICOLI DI BARI VECCHIA
Una giornata a scoprire segreti sfiziosi tra gli scorci più nascosti e autentici della città pugliese dai due porti
- 86 CHEF.** CEDRONI, IL DIO DEL MARE
Tappa sulla Riviera del Conero, dove un ospite d'eccezione ci svela, in cucina, le delizie marine e terrestri del territorio
- 90 VINI.** LESSONA, ROSSO BIELLESE
Colore granata e profumo di viola per questa storica e gloriosa Doc piemontese, rinata dopo anni di oblio
- 92 SALUTE.** LA DIETA MEDITERRANEA
- 94 ORTO.** IL DRAGONCELLO
- 96 RICETTE.** ALESSANDRO BORGHESE
- 98 RISTORANTI**

PIACERI

- 106 TRADIZIONI.** I LIUTI DI CREMONA
Una terra legata a doppio filo alla musica e a Stradivari, culla di un "saper fare" antico ma mai venuto meno
- 108 BELLEZZA&BENESSERE**
- 110 LIBRI**
- 112 TRENDY**
- 114 GIOIELLI**
- 116 SHOPPING**
- 118 SHOPPING**

Direttore Responsabile
Domenico Marasco

Direttore Editoriale
Sergio Luciano

Coordinatore di redazione
Francesco Condoluci

Grafica e impaginazione
Liliana Nori

Editing
Gilda Ciaruffoli

Web e social media
Martha Pulina

Segreteria di redazione
Monia Manzoni - Tel. 02.8688641
segreteria@redazione@vdgmagazine.it

Iniziative speciali / service adv
Media Company

In Consiglio d'amministrazione
Roberto Patti

Relazioni esterne
Cav. Nicolino Narducci

Editore: Opera Italia Srl
Via Pola, 15 20124 Milano

Sito web: www.vdgmagazine.it

Stampa: Rotolito Lombarda S.p.A.
20063 Cernusco Sul Naviglio (MI)

Distribuzione Italia
So.Di.P. S.p.A.
Via Bettola 18
20092 Cinisello Balsamo (MI)

Abbonamenti
Opera Italia Srl - Via Pola 15 - 20124 Milano
Tel. 02.86886479 - fax 02.89053290
abbonamenti@vdgmagazine.it

Il Servizio abbonati è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 09,30 alle 13,30 e dalle 14,30 alle 18,00. L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi periodo dell'anno. L'eventuale cambio di indirizzo è gratuito. Informare il Servizio abbonati almeno 20 giorni prima del trasferimento, allegando l'etichetta con la quale arriva la rivista.

**GARANZIA DI RISERVATEZZA
PER GLI ABBONATI**

L'Editore garantisce la massima riservatezza dei dati forniti dagli abbonati e la possibilità di richiederne gratuitamente la rettifica o la cancellazione ai sensi dell'art. 7 del D. leg. 196/2003 scrivendo a:

Opera Italia Srl
Sede legale: via Pola 15 - 20124 Milano
Redazione: via Pola 15 - 20124 Milano
tel. 02.8688641 - fax 02.89053290
Registrazione Tribunale di Milano n. 92 del 10/02/2011

L'editore ha ricercato con ogni mezzo i titolari dei diritti fotografici senza riuscire a reperirli. È ovviamente a piena disposizione per assolvere quanto dovuto nei loro confronti.

Per la vostra pubblicità: OPERA ITALIA Srl
Via Pola 15 - 20124 Milano
Tel. 02.8688641 - fax 02.89053290
e-mail: ufficiotraffico@vdgmagazine.it

Prenotazione spazi e ricevimento impianti
tel. 02.8688641 - ufficiotraffico@vdgmagazine.it

N.B. Ci riserviamo il diritto di accettare solo la comunicazione pubblicitaria coerente con i contenuti e le immagini della testata.

Responsabile per i cambi merce pubblicitari
Ruggiero Marasco (VdG Market)



MILANO | ROMA | FIRENZE | VENEZIA | TORINO | GENOVA | BOLOGNA | VERONA | CATANIA
PADOVA | TRIESTE | BRESCIA | BERGAMO | PARMA | TRENTO | BOLZANO | TREVISO
UDINE | SIENA | SANREMO | NOVARA | ALBA | MONZA | SEREGNO | VARESE | GALLARATE



DANIELE BATTAGLIA

La musica nel DNA gliel'ha trasmessa il papà Dodi, storico chitarrista dei Pooh. Ha lavorato in diverse emittenti, prima di entrare nel team di Radio 105. Nel 2010 ha vinto il reality "L'isola dei Famosi". A riprova della sua poliedricità, ha al suo attivo anche diversi singoli. Oggi lo trovate in onda su Radio 105 tutti i giorni alle 12.

pag. 28



ELISABETTA CANORO

Per lavoro gira il mondo, ma non toccatele Milano, città dov'è nata e della quale ama tutto, anche le contraddizioni. Ha scritto libri e lavorato per i giornali e la tv, occupandosi di turismo e lifestyle. Ma per la sua rubrica su VdG, ha scelto di tornare alle origini, accettando di raccontare per noi ogni mese le mille frizzanti novità della "Milano da vivere".

pagg. 30-42-86-98



MARCO GEMELLI

Giornalista professionista dal 2007. Dopo essersi occupato per anni di cronaca ed economia, oggi vive a Firenze e collabora felicemente con diverse testate nel settore eventi, turismo ed enogastronomia. Ha ideato i progetti "Le cene della legalità" e "L'Opera a Tavola", e fondato il sito www.itreforchettieri.it.

pag. 46



ALESSANDRO LUONGO

Laureato in filosofia con indirizzo pedagogico, ha scelto di girare il mondo per redigere reportage turistico-immobiliari. Ha raccontato di case splendide, ma anche di ristoranti gourmand, artigiani d'eccellenza e personaggi curiosi. Vive a Milano anche se ormai, dice, è troppo piccola per lui. Ama il mare, i thriller, le donne di classe.

pag. 82

**hanno
collaborato
a questo
numero:**

Alessandro Borghese
Piero Caltrin
Olga Carlini
Mariella Cattaneo
Isabella Cattoni
Gilda Ciaruffoli
Francesca Ciano
Anna Colia
Gina Cuomo
Concetta Di Lunardo
Eleonora Fatigati
Maria Pia Fanciulli
Lorenzo Foti
Piergiorgio Greco
Natale Labia
Greta Larocca
Marco Loriga
Monia Manzoni
Antonello Martinez
Claudio Modesti
Martha Pulina
Laura Ruggieri

FOOD WINE & CO.
INDUSTRIAL & MARKETING TERRITORIALE

24-25 NOVEMBRE 2016
V EDIZIONE - 6 MASTER CLASS

SEMINARIO DEL MASTER IN ECONOMIA E
GESTIONE DELLA COMUNICAZIONE E DEI MEDIA

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI ROMA
TOR VERGATA

CINECITTÀ STUDIOS
Via Tuscolana 1055 - 00173 Roma

SALA FELLINI E "IL CAFFÈ DI CINECITTÀ"

promosso da

in partnership con:

CINECITTÀ STUDIOS

con il patrocinio di

FERPI

ega

ALUT

Fondazione Veronesi

Forsting Club Italiano



SILVANA DELFUOCO

Nata in Emilia e finita (per caso) a Torino, grazie ad un'esperienza di assaggiatore di formaggi e salumi e, soprattutto, di Giudice del Tartufo, è approdata al giornalismo enogastronomico. Il suo scheletro nell'armadio sono i tanti anni passati a tentare di insegnare il latino a generazioni di liceali recalcitranti.

pag. 90



FONDAZIONE VERONESI

È stata voluta da Umberto Veronesi nel 2003 essenzialmente per sostenere la ricerca scientifica. Ma il pallino del professore è stato sempre quello della divulgazione. Ecco allora che la Fondazione ha scelto VdG per spiegare al grande pubblico i concetti di salute e corretta alimentazione.

pag. 92

ABBIAMO TROVATO
L'ELISIR DELL'ETERNA GIOVINEZZA.
TU LO CONOSCI?

LOOK
AT MY
ALBERTINE
SHOES



ALEXANDRAALBERTACHIOLO.COM

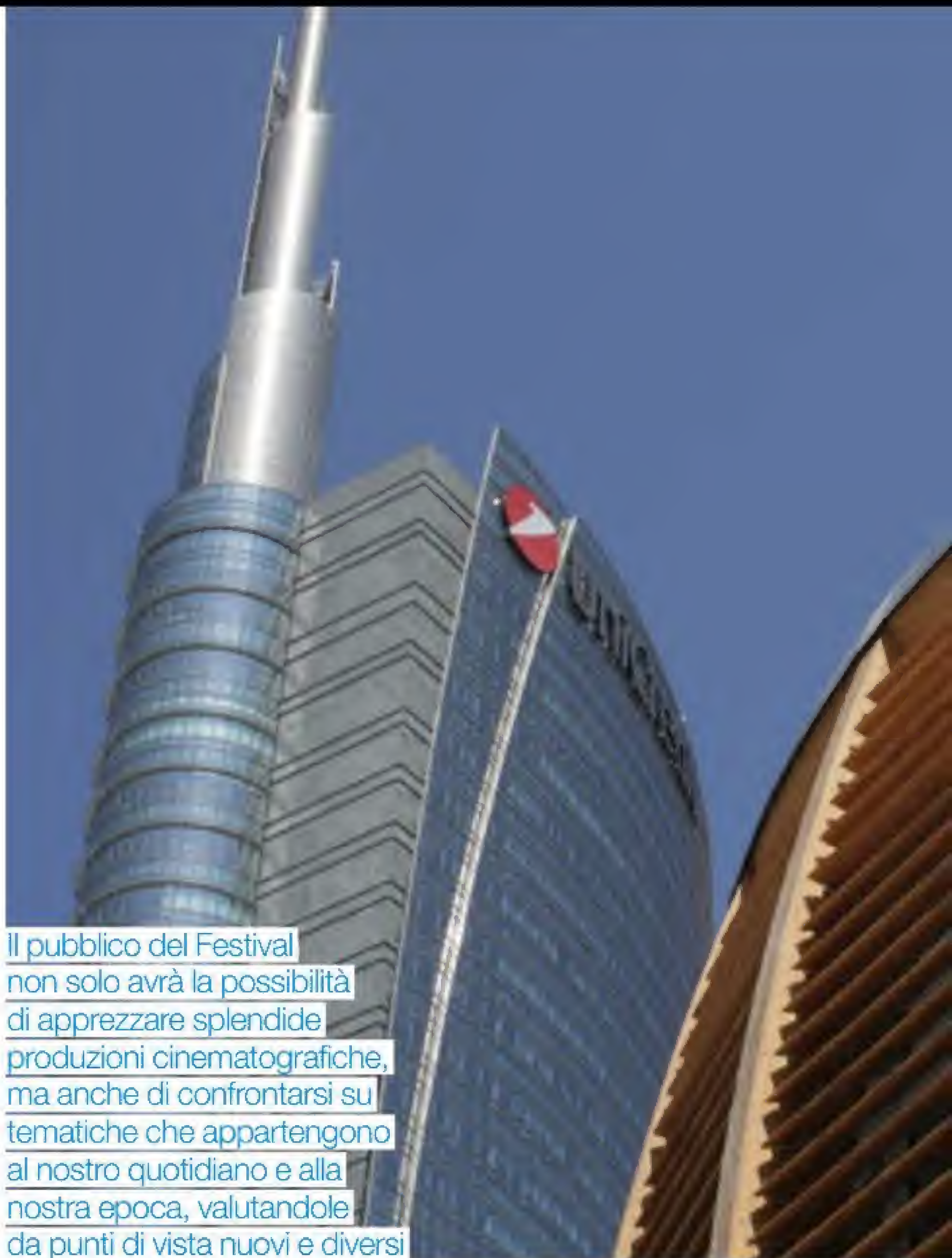


Visioni dal mondo a **Milano**

di Olga Carlini

Si terrà dal 5 al 9 ottobre a Milano, nell'innovativo UniCredit Pavilion, lo spazio polifunzionale di UniCredit in Piazza Gae Aulenti, il Festival Internazionale del Documentario dedicato interamente all'indagine e alla narrazione della contemporaneità

«Una proposta culturale di qualità, un festival aperto, piattaforma d'informazione e di approfondimento sul presente, ma anche un laboratorio per i giovani». Lo presenta così *Visioni dal Mondo*, Immagini dalla Realtà Francesco Bizzarri, direttore generale del Festival nonché ceo della società Frankieshowbiz, che dell'evento è organizzatrice assieme a UniCredit Pavilion. «Il Festival – ci racconta – si propone come punto di riferimento sia per il linguaggio che per i contenuti: una nuova direzione per scoprire, promuovere e aiutare i talenti in ambito italiano e internazionale, insieme alla riscoperta di grandi autori della storia del cinema documentario. Attraverso *Visioni dal Mondo*, il pubblico non solo avrà la possibilità di apprezzare splendide produzioni cinematografiche, ma anche di interrogarsi e confrontarsi su importanti tematiche che appartengono al nostro quotidiano e alla nostra epoca, valutandole da punti di vista nuovi e diversi». L'evento, che si svolge negli avveniristici spazi dell'UniCredit Pavi-



Il pubblico del Festival non solo avrà la possibilità di apprezzare splendide produzioni cinematografiche, ma anche di confrontarsi su tematiche che appartengono al nostro quotidiano e alla nostra epoca, valutandole da punti di vista nuovi e diversi



lion in Piazza Gae Aulenti, prevede un programma ricco di appuntamenti e proiezioni aperte al pubblico, di film documentari con titoli internazionali in anteprima nazionale e titoli della migliore produzione italiana contemporanea. Momento centrale del Festival sarà il concorso Storie dal Mondo Contemporaneo, rivolto ai giovani cineasti italiani. Oltre 200 i titoli pervenuti con tematiche di contenuto sociale, tra i quali sono state selezionate le 14 opere inedite in concorso tra lungometraggi, mediometraggi e cortome-



Scelti per voi



dove mangiare

The Stage

Una cucina "tradizionalmente contaminata" in un ambiente altrettanto elegante, tutt'uno con il progetto del concept store Replay. Cena da 60 euro
Piazza Gae Aulenti, 4
Tel. 02.37074118
www.replaythestage.com/it



dove dormire

NH Milano Palazzo Moscova

Camere dal design minimal in un contesto di pregio e in piena zona di movida. Doppia da 186 euro
Viale Monte Grappa, 12
Tel. 02.29060312
www.nh-hotels.it

Qui, uno scorcio della Torre UniCredit e dell'UniCredit Pavilion. A sinistra la locandina del Festival

traggi, che saranno proiettate in anteprima. Altra sezione, al debutto, è Visioni Incontra dedicata ai progetti italiani work in progress in collaborazione con Lombardia Film Commission. La sezione industry si propone di selezionare film documentari italiani in fase di lavorazione, work in progress, con particolare riferimento alla realtà contemporanea, per presentarli in una sessione di pitching a un pubblico di professionisti del settore. Da non perdere poi la sezione Panorama Internazionale con la proiezione in anteprima in Ita-

.italo

40 collegamenti giornalieri portano da Milano Centrale a Roma Termini in meno di 3 ore: 15 sono no stop ed effettuano fermate anche nelle stazioni di Roma Tiburtina e Milano Rogoredo. Italo mette anche a disposizione fino a 25 collegamenti al giorno per viaggiare tra Milano e Napoli.

www.italotreno.it

lia dei lungometraggi, curati da grandi autori, che tratteranno tematiche di interesse globale, la sezione Fuori Concorso con la visione di significativi film documentari di recente produzione in collaborazione con Rai Cinema, Istituto Luce-Cinecittà e RSI, e diversi eventi che vedranno la partecipazione di illustri personaggi istituzionali oltre che esperti del mondo della televisione, del cinema e del giornalismo.

Una piazza contemporanea

Nessuna location avrebbe potuto essere più azzeccata dell'UniCredit Pavilion in Piazza Gae Aulenti per un Festival che parla di contemporaneo. Siamo infatti a Porta Nuova, il cuore avveniristico e green di Milano, un quartiere da record. Qui troviamo infatti il grattacielo più alto d'Italia, la Torre Unicredit (231 m); quello più alto costruito in acciaio, la Torre Diamante, e quello più alto con funzione residenziale, la Torre Solaria. Senza dimenticare il Bosco Verticale, definito "l'edificio alto più bello e innovativo del mondo". Un'area estremamente vivace e vivibile a tutte le ore del giorno dunque, che ha il suo fulcro proprio in Piazza Gae Aulenti, con la libreria-bistrot Red di Feltrinelli, due piani firmati Illy Caffè e, per lo shopping, il Multi-experience store by Replay, studiato come un set cinematografico, dove i capi sfilano tra oggetti di scena, riflettori e quinte mobili. Al piano superiore si sceglie tra oltre 500 spirits, liquori e drink al lounge bar Octavius, mentre a fianco si cena al The Stage Fine Dining, con tanto di oblò, legni lucidi, soffitti a forma di carena rovesciata. A pochi passi, si respira la tipica atmosfera parigina da Le Vrai, brasserie francese con boulangerie, caffè e ristorante. Non lontano si assapora la cucina messicana da Bésame Mucho, mentre per quella stellata l'indirizzo di riferimento è il Ristorante di Andrea Berton, che ha scelto Porta Nuova per proporre la sua cucina essenziale.

Per saperne di più:
www.visionidalmundo.it



fino al 2 ottobre

TRADIZIONI IN FESTA

Le prime giornate del mese profumano di tipicità in Alto Adige. A Bressanone, fino al 2 ottobre, è possibile assaggiare i migliori prodotti da forno della tradizione locale in occasione del *Mercato del pane e dello strudel*. Si potranno scoprire così il classico pane di segale croccante, la pagnotta pusterese, quelle vanostane in coppia... Nelle giornate dell'1 e 2 ottobre, in Val di Funes si svolge anche la *Festa dello speck Igp*, con il mercato dei produttori da vivere tra canti, danze folcloristiche e musica tipica.

Località varie – Trentino Alto Adige

www.mercatodelpane.it

www.festadellospeck.it



fino al 20 novembre

COLLEZIONI D'AUTORE

In occasione della mostra *I Tesori della Fondazione Cassa di Risparmio di Perugia*, allestita presso Palazzo Lippi Alessandri, è possibile ammirare una selezione della collezione di oltre 150 dipinti acquistati dall'Ente in più di 20 anni di attività, all'interno della quale trovano posto autori del calibro del Perugino, Pintoricchio, Signorelli e Cerrini; una sezione del percorso è inoltre dedicata al caravaggismo nelle collezioni perugine. La visita alla mostra è anche l'occasione giusta per scoprire la *Collezione Alessandro Marabottini*: circa 700 opere donate all'Ente dallo studioso fiorentino che hanno trovato casa nelle sale di Palazzo Baldeschi.

Perugia – Umbria

www.fondazioneclariperugiaarte.it

fino al 19 febbraio 2017

AMORI CONTEMPORANEI

Si intitola *Love – L'arte contemporanea incontra l'amore*, la mostra ospitata negli spazi del Chiostro del Bramante che, come dichiarato dal titolo, affronta uno dei sentimenti da sempre motivo d'indagine e rappresentazioni, raccontandone le diverse sfaccettature. L'esposizione riunisce per la prima volta nella Capitale i più importanti artisti contemporanei – Yayoi Kusama, Tom Wesselmann, Andy Warhol, Robert Indiana, Gilbert & George, Francesco Vezzoli, Tracey Emin, Marc Quinn... – con opere dai linguaggi fortemente esperienziali.

Roma – Lazio

www.chiostrodelbramante.it



fino al 26 febbraio 2017

SPORT PER IMMAGINI

Quale città avrebbe potuto ospitare la mostra *I migliori album della nostra vita, Storie in figurina di miti, campioni e bidoni dello sport* se non quella il cui nome è legato a doppio filo alla storica Panini? In esposizione nelle sale del Mata – Manifattura Tabacchi Modena, mille e più figurine di sport e sportivi e decine di album originali esposti insieme a gigantografie, video e animazioni, tra percorsi di gioco ed esperienze multisensoriali.

Modena – Emilia Romagna

www.museodellafigurina.it

www.mata.modena.it



di GILDA CIARUFFOLI



1-3 ottobre

INCONTRI NEL BICCHIERE

La 5ª edizione di *Bottiglie Aperte* torna negli eleganti ambienti del Palazzo delle Stelline di Milano. Il programma di quest'anno è ricco e ha un obiettivo ambizioso: riunire le aziende al vertice dell'enologia nazionale, ambasciatori indiscussi del proprio territorio, con grandi produttori e cantine di nicchia. Oltre 150 le aziende vinicole chiamate a raccontare le loro migliori etichette attraverso percorsi degustativi totalmente personalizzabili secondo le esigenze e i desideri dei visitatori.

Milano – Lombardia

<http://bottiglieaperte.it>



6-9 ottobre

CREATIVITÀ DA GRANDE SCHERMO

La 4ª edizione del *Milano Design Film Festival* sarà ospitata, come di consueto, negli spazi dell'Anteo spazioCinema di Via Milazzo e, come ogni anno, metterà in dialogo due pilastri della cultura del '900 e contemporanea, ovvero il cinema e il design, con ampio spazio dedicato all'architettura. Il palinsesto dell'evento, ricco di ospiti e momenti di incontro, workshop e approfondimenti, nel suo insieme si conferma denso e interessante.

Milano – Lombardia

www.milanodesignfilmfestival.com



INVIDIA

dal 1973

Sconto del 30%

su un capo a scelta della nuova collezione

A/I 2016/17

*presentando questa pagina
in uno degli oltre 50 punti vendita*

CAMICERIA E ABBIGLIAMENTO UOMO DONNA

BERGAMO · MILANO · VARESE · FIRENZE · ROMA · VENEZIA · MOSCA · AMSTERDAM

Scopri la nuova collezione su
invidia1973.it



7-9 ottobre

UN NOBILE ANNIVERSARIO

Il vino Nobile di Montepulciano festeggia i suoi primi 50 anni di Doc tra i vicoli del borgo toscano, ripercorrendo le tappe che dal 1966 a oggi l'hanno portato a essere uno dei prodotti italiani più amati al mondo. Fra gli eventi in programma l'inaugurazione dei nuovi uffici del Consorzio e dell'Enoliteca, che ospiterà i vini delle aziende locali, ma anche oli e prodotti del territorio.

Montepulciano (Si) – Toscana
www.consorziovinonobile.it



7-23 ottobre

FUNGHI E CASTAGNE IN FESTA

Tante le manifestazioni che celebrano i frutti di questa stagione incluse nel progetto #AmiatAutunno. Si parte con la *Festa d'Autunno* di Abbadia San Salvatore (7-9, 14-16) e si prosegue con la *Sagra del Fungo Amiatino* di Bagnolo (15-16); si va dalla *Castagna in Festa* di Arcidosso alla *Sagra del Fungo e della Castagna* di Vivo d'Orcia (16, 22 e 23)... insomma, un tripudio di sapori della terra che ha come fil rouge i prodotti tipici della stagione e che racconta la Maremma nel modo più verace e genuino.

Località varie – Toscana
www.amiatautunno.it



8-30 ottobre

UNA COLLINA DI GUSTO

Nello scenario bucolico delle Terre di Faenza, tanti e curiosi gli eventi golosi in programma per questo mese: a Casola Valsenio si svolge la storica *Festa dei Frutti Dimenticati*, a Riolo Terme invece è alla sua prima edizione l'evento *Le Erbe degli Sforza* (15-16); a Brisighella la *Sagra della porchetta di Mora Romagnola e Fiera delle Biodiversità* (23 ottobre) e la *Sagra dell'Agnellone e del Castrato QC* (30 ottobre) completano il quadro.

Località varie – Emilia Romagna
www.terredifaenza.it

9 ottobre – 27 novembre

MATTINATE MUSICALI

È una tradizione che si rinnova dal 1966 quella de *I concerti della domenica*, stagione concertistica che caratterizza l'autunno padovano. La formula è del tutto originale: da sempre infatti i concerti si tengono la domenica mattina alle 11 e, sin dalla fondazione, comportano un biglietto d'ingresso di costo ridottissimo, quasi simbolico. Questo accorgimento è pensata proprio per favorire la presenza di quelle frange di pubblico altrimenti impossibilitate a partecipare ai normali concerti in orario serale. In particolare delle famiglie con bambini, la cui presenza è chiaramente graditissima. La diffusione della grande musica presso un pubblico sempre più vasto e la promozione di un certo repertorio presso i giovani sono infatti da sempre gli obiettivi prioritari de *I Solisti Veneti* diretti da Claudio Scimone, promotori e protagonisti di questa iniziativa. Anche i programmi, sia nella scelta dei brani sia nelle puntuali introduzioni che ne illustrano storia, aspetti tecnici e aneddoti, si conformano all'intento culturale e divulgativo della serie di concerti ospitata dall'Auditorium Pollini per tutte e sette le mattinate di musica (9, 16 e 23 ottobre e 6, 13, 20 e 27 novembre).

Padova – Veneto
www.solistiveneti.it





CARMELO SALVATORE SCIONTI

catania 1964





8 ottobre – 5 marzo

MAYA: L'ARTE E LA STORIA

La mostra *I Maya. Il linguaggio della bellezza* è una delle più esaustive che siano mai state prodotte a livello internazionale sull'argomento e approda a Palazzo della Gran Guardia con oltre 300 opere provenienti dai principali musei del Messico. L'esposizione affronta per la prima volta il tema della cultura di questo antico popolo attraverso le parole e i testi degli stessi Maya, oggetto di recentissime ricerche, e offre uno sguardo nuovo sull'arte di questo affascinante quanto (ancora) misterioso popolo.

Verona – Veneto
www.mayaverona.it



10-12 ottobre

LA PAROLA AGLI ESPERTI

Si tiene a Napoli la terza edizione del *Med Cooking Congress*, evento internazionale dedicato alla cucina del Mediterraneo. Non si tratta di una fiera, ma di un momento d'incontro, un meeting tra esperti del mondo gastronomico e chef che parla a tutti gli appassionati di gastronomia e ai professionisti del food. L'evento, durante il quale sono previsti itinerari via mare, visite ai produttori e cene preparate da chef rinomati, è aperto al pubblico previo accredito online.

Napoli – Campania
www.cookingcongress.com

15-16 ottobre

TUTTI PRONTI PER IL #BITTODOP?

Giunta alla sua 109ª edizione, la *Mostra del Bitto* torna a coinvolgere l'intera cittadina di Morbegno, con il centro storico che si riempirà di calecc – le antiche costruzioni in pietra che garantivano un riparo alla *culdera* di rame dentro cui si lavorava il bitto –, casette dello street food valtellinese (sciatt e pizzoccheri da passeggio), mercatini dei produttori, e un'area eventi per gli spettacoli. Tra gli appuntamenti in programma ricordiamo *Taste&Sound* che si svolgerà nella cornice dello splendido Palazzo Malacrida con degustazioni in musica alla scoperta delle note aromatiche dei formaggi valtellinesi.

Morbegno (So) – Lombardia
www.mostradelbitto.com



22-23 ottobre

MANIERI APERTI

In occasione della manifestazione *In Autunno: Frutti, Acque e Castelli* gli antichi castelli di Strassoldo di Sopra e di Sotto, decorati a festa, aprono al pubblico e faranno da cornice e creazioni artigianali, antiquariato e vivaismo d'eccellenza. Non mancheranno delikatessen tipiche e la possibilità di partecipare a molteplici iniziative collaterali, tra le quali piccoli concerti di musica antica ispirata all'autunno e visite guidate alla scoperta del borgo castrense.

Strassoldo (Ud) – Friuli
www.castellodistrassoldo.it



26 ottobre – 26 febbraio

RUBENS E IL BAROCCO ITALIANO

Palazzo Reale ospita *Pietro Paolo Rubens*, artista di centrale importanza per la storia dell'arte europea, ma ancora poco conosciuto in Italia, nonostante il nostro Paese sia legato a doppio filo alla sua produzione. L'esposizione mette in evidenza i rapporti dell'artista fiammingo con l'arte antica e la statuaria classica e la sua attenzione verso i grandi maestri del Rinascimento come Tintoretto e Correggio, con un occhio di riguardo verso la straordinaria influenza esercitata dal Maestro sugli artisti italiani più giovani, protagonisti del Barocco.

Milano – Lombardia
www.artpalazzoreale.it



29 ottobre – 27 novembre

IL SENSO DELL'OLIVA

In Umbria, come ormai da 19 anni a questa parte, si celebra l'olio nuovo con *Frantoi Aperti*. Cinque i weekend dedicati all'extravergine durante i quali, in tanti in piccoli borghi ad alta vocazione olivicola, sarà possibile assaggiare gratuitamente i prodotti agroalimentari di qualità del territorio, partecipare a vere e proprie scuole di assaggio di olio, a visite guidate, a trekking tra gli ulivi, a concerti, alla raccolta delle olive. Cuore dell'evento sarà il frantoio dove vivere l'esperienza della spremitura e l'assaggio del nuovo olio in compagnia del frantoiano che accoglierà i visitatori spesso davanti a un focolare, con una buona bruschetta e la voglia di trasmettere l'amore che ha per la sua terra e i suoi prodotti.

Località varie – Umbria
www.frantoiaperiti.net



CARMELO SALVATORE SCIONTI

catania 1964



Milano capitale del "gaming"

105 è la radio ufficiale della Milan Games Week, una settimana di novità dal mondo dei videogame e delle tecnologie, tra cosplayer, sfide, incontri e musica, che dalla Fiera raggiunge il centro città, per una festa... fuori dagli schemi!

Ciao ragazzi. Mi rivolgo ai *gamer* come me, perché proprio a voi è dedicato l'appuntamento di *Milan Games Week* in programma a FieraMilano-City da venerdì 14 a domenica 16 ottobre. Si tratta della più importante fiera italiana dedicata al *gaming* ed è organizzata da Aesvi, l'Associazione di categoria dell'industria dei videogiochi che rappresenta i produttori di console, gli editori e gli sviluppatori di videogiochi operanti in Italia. Tante le novità di quest'anno: le anteprime più attese, i tornei nella Milan Games Week Arena, le sfilate e le gare di cosplay, un'area dedicata alle produzioni videoludiche italiane, uno spazio junior riservato ai più piccoli che potranno divertirsi con i loro genitori in un ambiente su misura, una zona ispirata al retrogaming

per i più giocatori più nostalgici e un'area MGW Tech, dove poter vedere o provare le tecnologie più avanzate, tra cui realtà virtuale e droni di ultima generazione. Ospite eccezionale sarà John Romero, creatore di *Doom* e guru assoluto di questo mondo, che oltre a inaugurare la manifestazione insieme a Brenda Romero, incontrerà tutti i fan presenti! Ma la festa non sarà solo in Fiera. Tante infatti le iniziative per le vie della città con il *Fuori Milan Games Week* il cui ricco palinsesto di eventi artistici, culturali e sociali, animerà il centro dal 9 al 16 ottobre. La "mia" Radio 105 sarà radio ufficiale di MGW e Gli Autogol, Bryan, Valeria, Moko e io trasmetteremo

in diretta da uno studio allestito in Fiera, e insieme ai nostri ospiti animeremo il palco con adrenaliniche sfide. Qualche nome? Saranno con noi Rocco Hunt, protagonista con un suo brano nella tracklist di *Fifa 17*, il campione NBA Danilo Gallinari e il rapper Ghemon, rispettivamente giocatore di copertina e autore di una delle tracce del titolo *NBA 2K17*. Nelle passate settimane i videogiochi hanno invaso anche gli studi di Radio 105 nel centro di Milano: i miei colleghi e io abbiamo ospitato in onda alcuni tra i più celebri web talent legati al mondo del gaming tra i quali Gabbo e JustRoHn della community Melagoodo per parlare con loro delle nuove uscite, per raccontare le novità della manifestazione e coinvolgere così i nostri ascoltatori. Li ritroveremo tutti in Fiera insieme a tante altre sorprese... voi non potete mancare, il divertimento è assicurato!



Per saperne di più:
www.milangamesweek.it



CARMELO SALVATORE SCIONTI

catania 1964



milano da vivere



SPECIAL AWARD

QUEL TOCCO IN PIÙ

"Miglior servizio di sala in albergo". È questo il Premio Speciale assegnato dalla *Guida Milano 2017 del Gambero Rosso* che si è aggiudicato la *Terrazza Gallia*, opulento cinque stelle dell'Excelsior Gallia restaurato di recente, con strepitosa vista sullo skyline cittadino. In cucina, i fratelli campani Vincenzo e Antonio Lebaro si avvalgono della consulenza e della supervisione dei fratelli Cerea e servono il meglio della cucina italiana, soprattutto lombarda, con un tocco creativo.

➤ Per saperne di più:

www.terrazzagallia.com/it



BRUNCH

DOMENICA? CHAMPAGNE!

Gourmet e ricercato. È il brunch della domenica che va in scena, dalle 12.30 alle 15.00, nelle sale dell'*Acano*, il ristorante dell'Hotel Principe di Savoia di Milano in Piazza della Repubblica. Il buffet offre un'ampia selezione di piatti di stagione a base di pasta, carne e pesce, inclusi i primi dello chef Alessandro Buffolino, pescato del giorno, uova a scelta nel menu à la carte e dessert. Musica swing dal vivo di sottofondo e attività per i più piccoli. Buffet da 65 euro, con un flûte di Champagne Lanson; gratis per i bambini fino a 4 anni (dai 5 ai 10 pagano solo il 50%).

➤ Per saperne di più:

www.dorchestercollection.com



NEW CONCEPT

LO CHEF SOTTO VETRO

È un'innovativa idea di ristorazione, che combina la cucina gourmet alla comodità del take-away. Si chiama *Jarit*, propone ogni mese nuovi e ricercati piatti di qualità di chef italiani affermati, racchiusi in comodi vasetti monoporzione di vetro. Da portar via (si conservano in frigo fino a 18 giorni) o da gustare in loco, a Milano presso il Dopolavoro Bicocca o in Piazza Santo Stefano, in ambienti caldi ed essenziali, plasmati da materiali naturali e colori chiari.

➤ Per saperne di più:

www.jarit.it



OPENING

SE IL GUSTO SI MOLTIPLICA

Fresco di apertura *Il Piccolo*, un bistrot ideato dall'architetto dell'ExpoGate, Alessandro Scandurra, al piano terra di *Peck* in Via Spadari, e pensato per sfruttare i prodotti e la gastronomia del locale. Lo stile è quello Anni Trenta della bottega, che ricrea l'atmosfera dei caffè viennesi (e che rimanda a sua volta alle origini di *Peck*). Raddoppia anche *Ghe Sem*, che ha da poco inaugurato la sua seconda sede (la prima è in Vincenzo Monti), in Via Borsieri, all'Isola. In Via Corio, dove prima sorgeva *I Piacentini*, la stessa proprietà ha aperto *CAP Cucinato Appena Pescato*. In tavola? Ovviamente pesce freschissimo, selezionato appena pescato, lavorato e rivisitato a partire dalle ricche tradizioni regionali. Grande attenzione quindi alla provenienza dei prodotti, alle ricette, agli abbinamenti proposti. E, ça va sans dire, alla freschezza della materia prima. In Viale Crispi è nato infine *Macha Café*, ristorante di sushi e di macha, aperto dalla colazione all'happy hour.

➤ Per saperne di più:

www.peck.it

www.facebook.com/cucinatoappenascolato

www.facebook.com/ghesemmilano

www.facebook.com/machacafe

PRENDIAMO CURA DEI TUOI INVESTIMENTI IMMOBILIARI



**UN SERVIZIO
SU MISURA
PER CHI INVESTE
SUL FUTURO**



Ricerca & Selezione personalizzate
Trattative immobiliari & Assistenza atti notarili
Messa a reddito & Gestione inquilini
Apertura conti correnti & Dichiarazione redditi

**TRASPARENZA • AFFIDABILITÀ • PROFESSIONALITÀ
SONO I NOSTRI VALORI**

 [Londraimmobili](#)

 [@Londraimmobili](#)

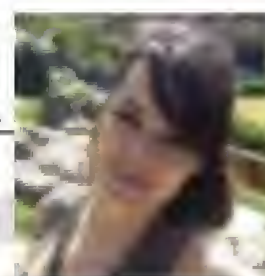
 [@Londraimmobili](#)

www.londraimmobili.com - info@londraimmobili.com - SMS +44 0781 469 3167

**SCARICA LA NOSTRA APP
PER TENERTI AGGIORNATO**

CONTATTACI OGGI





Roma è servita



TENDENZE

IL MERCATO IN STAZIONE

Nell'Ala Mazzoniana della stazione Termini, dove in passato c'era la mensa dei ferrovieri, apre questo mese il *Mercato Centrale* di Umberto Montano. Varcate i due ingressi, uno dai binari e l'altro da Via Giolitti, potrete fornirvi da una ventina di botteghe, trovando i Trapizzini di Stefano Callegari; il pane di Gabriele Bonci; le verdure e le spezie del banco Da Maria di Campo de' fiori, e tanto altro.

➤ Per saperne di più:
www.mercatocentrale.it
www.romatermini.com



IL PIATTO FORTE

di Laura Ruggieri

IN VINO VERITAS

Stavolta il piatto forte è nel bicchiere. Ottobre, tempo di vendemmia, e quindi ecco tre proposte "di spirito" per tutti i palati. La novità si chiama *Brylla*, a Via Chiana, un nuovo concetto di wine-bar con 150 etichette, tutte servite tramite coravin, tecnologia che permette di versare il vino senza alterarne le proprietà. Qui infatti si stappano anche grandi bottiglie e si servono alla mescita, addirittura scegliendo tra mezzo bicchiere, un bicchiere, mezza bottiglia e una bottiglia. La cucina è incentrata sul joster, un forno coperto di origine spagnola che regala il gusto della brace e la salute del forno a piatti mediterranei e golosi. Nel cuore del Pigneto c'è invece *Vigneto*, di gusto molto contemporaneo: amplissima scelta di vini di qualità, bio e naturali compresi, bollicine e non, italiani ma non solo, in bottiglia e al bicchiere, e una proposta gastronomica piccola ma altrettanto curata. In menù anche qualche piatto veg. L'evergreen di classe a portar via e sul posto, aperitivi e cene a buffet, corsi di degustazione con abbinamento vino cibo lo offre invece la storica *Enoteca Peluso* a due passi da Via Veneto.



CULT

DEGUSTAZIONI ALL'OPERA

Dopo la parentesi estiva alle Terme di Caracalla, la stagione del Tetro dell'Opera riprende a pieno ritmo al Teatro Costanzi. Di pari passo, anche il *Cafè dell'Opera* (gestito dalla squadra di Marzapane) riapre anche per pranzo. Inoltre, il servizio bar, prima, durante la pausa e alla fine degli spettacoli, continuerà a deliziare la platea. Per i giorni senza spettacoli sono in programma degustazioni serali in cui alle tapas della chef Alba Esteve Ruiz si abbineranno vini da scoprire.

➤ Per saperne di più:
www.marzapaneroma.com



EVENTI

DUE GIORNI SENZA GLUTINE

Ideato da Lanificio Factory, il *Gluten Free Day* è giunto alla sua 4ª edizione, che si terrà dall'1 al 2 ottobre presso il Salone delle Fontane. Con 2400 mq di esposizione e più di 60 aziende di prodotti senza glutine, la manifestazione prevede showcooking, degustazioni e corsi di cucina. Inoltre, vi attendono convegni medico-scientifici, un'area bimbi e uno screening per la celiachia completamente gratuito.

➤ Per saperne di più:
www.glutenfreeday.it



Non si tratta semplicemente di un'altra stampante laser monocromatica, ma di un nuovo modo di pensare.

Nuova gamma laser monocromatica. Possibilità inaspettate, soluzioni infinite.

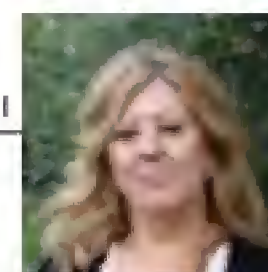
In Brother ci piace giocare d'anticipo, soprattutto se si tratta di soddisfare le esigenze dei vostri clienti per aiutarvi a incrementare la vostra attività. Ecco perché abbiamo ascoltato tutti: gli utenti, che richiedono volumi di stampa più elevati e più velocità; i responsabili IT, che reclamano maggior controllo e sicurezza; i reparti contabili, che vogliono costi inferiori.

Ed ecco perché abbiamo realizzato una gamma professionale per gruppi di lavoro in grado di superare questi requisiti e offrire ancora di più.



* da 100 fogli in formato A4 con ISO/IEC 19752





Atmosfere d'ottobre

Anche se la notte sottrae ore al giorno, la speranza è che la morbida luce autunnale porti ancora con sé la tanto attesa ottobratura. Un "tempo di mezzo" pronto a scaldare le ultime confetture e una generosa raccolta di olive. Mentre nell'orto è tempo di semine, ci sono gli agrumi da riportare in casa



DA RICORDARE

Domenica 30 ottobre – Il ritorno all'ora solare

Mentre in cielo si avrà la Luna nuova, in terra saremo tutti intenti a rimettere le lancette dell'orologio. Domenica 30 ottobre si torna all'ora solare e dovremo quindi spostarle indietro di un'ora, dalle 03 del mattino alle 02. In realtà parlare di ora "solare", a sentire gli astronomi, non è poi corretto, perché sempre di "legale" si tratta, in quanto quel che si fa è risintonizzarsi con l'ora del fuso orario che comprende la penisola italiana. Si torna quindi all'ora legale, questa volta invernale, più naturale per noi. L'ora solare sarebbe invece quella che, avendo come riferimento il passaggio del Sole sul meridiano, cambia da una città all'altra anche quando sono vicine su uno stesso parallelo.

SAGGEZZA POPOLARE

- Se ottobre è piovaiolo, è pure fungaiolo.
- A san Francesco arriva il tordo e il fresco.
- Ottobre: vino e cantina da sera a mattina.

Il Sole

- Il 1° sorge alle 06.57 e tramonta alle 18.41
- L'11 sorge alle 07.08 e tramonta alle 18.24
- Il 21 sorge alle 07.20 e tramonta alle 18.09

Le giornate si accorciano. Il 1° ottobre si hanno 11 ore e 44 minuti di luce solare e il 31 se ne hanno 10 e 23 minuti. Si perdono 1 ora e 21 minuti di luce.

La Luna

- Il 1° sorge alle 07.10 e tramonta alle 19.09
- L'11 tramonta alle 01.26 e sorge alle 15.44
- Il 21 tramonta alle 12.56 e sorge alle 23.02

Luna in viaggio

In questo mese i giorni preferiti dalla Luna per gli spostamenti sono: 19, 20.

Belli & sani

Se l'arrivo dell'autunno non ci sta andando troppo per il sottile e il risultato è un fastidioso mal di gola, si potranno fare gargarismi, più volte al giorno, con un decotto di mirtilli essiccati: due cucchiaini in mezzo litro d'acqua. Efficaci anche le bevande calde, ad esempio il classico latte con il miele, l'aerosol terapia e impacchi caldi alla gola e al collo.



Orti & dintorni

Profumati, generosi, familiari e insieme esotici, gli agrumi ci chiedono di essere protetti o trasferiti in casa prima dell'arrivo delle gelate notturne. Luoghi ideali sono le verande, i giardini d'inverno e tutte quelle costruzioni in vetro in cui le piante possono disporre di sole e luce. La temperatura ideale dovrebbe oscillare fra i 5 e i 15°C. In generale, comunque, purché al riparo, gli agrumi stanno bene anche all'aperto perché vento e fenomeni atmosferici hanno l'effetto di tenere a bada i parassiti. Se invece si hanno delle fucsie, in giardino o terrazzo, anch'esse andranno protette e potate prima del riposo invernale tagliando a mezza altezza tutti i rami. Quanto ai lavori nell'orto, in Luna calante seminare all'aperto valeriana e spinacio invernale. Raccogliere a fine mese le olive. Nel giardino riportare in serra o al coperto le piante grasse e i gerani. In crescente estrarre dal terreno i bulbi di gladiolo e impiantare crocus, tulipani e giacinti. Moltiplicare nell'orto le aromatiche e incartare i cardi per imbianchirli. Seminare rucola e lattuga da taglio.



NOODLES®

FATEVI LA CORTE.

Alla Reggia di Venaria.

 La Venaria Reale

INDIRIZZO
REGGIA DI VENARIA
Piazza della Repubblica 4
Venaria Reale (TO) — ITALIA

INFO E PRENOTAZIONI
+39 011 4992333
www.lavenaria.it



NON LASCIARE AL CASO LA GESTIONE DI COLF, BADANTI E BABY SITTER



PAGARE
LA TATA
DI ALICE



affidati ad
ASSINDATCOLF

ASSOCIAZIONE SINDACALE NAZIONALE
DEI DATORI DI LAVORO DOMESTICO

Associazione riconosciuta

competenti NOI, senza problemi VOI!



GESTIONE
AMMINISTRATIVA



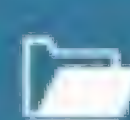
GESTIONE
CONTABILE



GESTIONE
PREVIDENZIALE



GESTIONE
FISCALE



GESTIONE
CONTENZIOSO



FORMAZIONE
PROFESSIONALE

Numero Verde
800 162 261

www.assindatcolf.it

seguici su





46

COVER STORY

L'americano a Firenze, nel nostro caso, è Tom Hanks, protagonista di "Inferno", il film di Ron Howard tratto dall'omonimo romanzo di Dan Brown in uscita proprio in questi giorni. Assieme a lui, siamo partiti per un viaggio inedito, dal taglio cinematografico, tra le vie, le chiese e i musei della città di Dante, lungo percorsi misteriosi che ci hanno portato fino a Venezia, spostandoci di stazione

38

IMPRESE. TEMPO DI TRASPARENZA
Paradisi fiscali ed elusioni? No, meglio mettersi in regola: come e perché ce lo spiega l'esperto

40

FACCE. L'ITALIA CHE MERITA
Atleti paralimpici, eroi per caso, prof illuminati: vi mostriamo i volti di chi rende il Paese migliore

42

STORIE. LE FAMIGLIE DEL VINO
Dai Gaja agli Antinori, dai Lunelli ai Rallo: sono le dinastie che hanno fatto grande l'italian wine

56

CINEMA. CRISTIANA CAPOTONDI
Passato, presente e futuro: l'attrice ci racconta la sua giovane vita fuori e dentro il grande schermo

58

INTERVISTE. MARCO BIANCHI
Ricercatore, personaggio tv, lo chiamano lo chef-scientziato. Gli abbiamo chiesto "come ci si nutre"



Voluntary disclosure: passato, presente, futuro

La stagione della trasparenza in ambito finanziario e fiscale promossa dall'Ocse è stata oggetto di un report presentato dal segretario generale José Angel Gurría in occasione del recente G20 di Hangzhou. Analizziamolo insieme

È pari a 55miliardi di euro la valorizzazione complessiva delle maggiori entrate tributarie derivanti dai programmi di rimpatrio dei patrimoni detenuti all'estero. È questo uno dei dati più interessanti che emergono dal report presentato dall'Ocse ad Hangzhou. Il percorso pianificato dall'Organizzazione per la cooperazione e lo sviluppo economico, e messo in atto da un grande numero di paesi in tutti i continenti, prevede l'entrata a regime dello scambio automatico di informazioni, tra le varie amministrazioni fiscali, a partire dal 2017. Per il nostro paese l'adozione del programma di *voluntary disclosure*, conclusosi alla fine del 2015, ha significato un maggior gettito fiscale pari a più di 4miliardi di euro; a fronte di questo dato le istanze trasmesse all'agenzia delle entrate sono state 130mila, mentre la valorizzazione del patrimonio emerso si avvicina ai 60miliardi di euro. Altro dato significativo che risalta da questi valori consuntivi, è quello del costo so-

.....

Durante il G20 è stato richiesto all'Ocse di stilare una black list dei paradisi fiscali irriducibili, quei paesi che ancora non rispondono agli standard comuni di trasparenza, nei confronti dei quali "saranno adottate misure difensive" (Italia Oggi, 7 settembre 2016)

.....

stenuto dai contribuenti per la regolarizzazione dei patrimoni non dichiarati detenuti all'estero, che si avvicina, come media, a una percentuale pari al 7% del valore del patrimonio. Questo dato, comprensivo di imposte non versate a suo tempo, di interessi e di sanzioni, appare certamente sostenibile e tutt'altro che vessatorio. La maggior parte delle attività svelate al fisco italiano provengono dalla Svizzera (più di 41miliardi di euro sui 60 totali, ovvero circa il 70%) ed alcuni ex paradisi fiscali sono assolutamente poco rappresentati (su tutti Montecarlo, al quale sono ascrivibili emersioni per circa 4,6miliardi di euro, ma anche Lussemburgo e Liechtenstein che complessivamente superano di poco i 2miliardi). Il fatto che alcuni territori abbiano contribuito all'emersione di patrimoni nascosti in misura inferiore alle stime, unitamente alle azioni che l'Ocse andrà a reiterare con il supporto dei governi in quei territori nei quali non è ancora stato raggiunto un adeguato livello di trasparenza sui dati finanziari e fiscali, suggeriscono l'opportunità di varare una *voluntary bis*, che potrebbe comprendere la regolarizzazione dell'anno di imposta 2014 e, un domani, potrebbe funzionare a regime, come avviene in altre giurisdizioni; tale ipotesi è già stata valutata positivamente dal Governo del nostro Paese tant'è che a breve è attesa la nuova normativa.



La raccomandata
è ad alta velocità.

La raccomandata diventa elettronica.

Semplice e pratica come una email: la mandi direttamente da casa, dall'ufficio o dal tuo treno Italo. Ti basta un tablet o un PC.

Ha valore legale grazie al Certificato Postale Forense che ne garantisce il contenuto.

A €1,50 iva compresa

Cosa aspetti a provare?
Le prime due raccomandate te le offre Italo.

www.tnotice.com



La raccomandata elettronica.
Come una email, ma più *bella*.



Saro Rubei costruttore

Ha 88 anni ed è diventato l'eroe del terremoto che ha colpito il Centro Italia nella notte tra il 24 e il 25 agosto 2016. Figlio di una famiglia matriarcale di Amatrice, prima macellaio con una grande passione per i cavalli, poi costruttore edile. Proprio le case che lui ha realizzato nel paese non sono crollate, a partire da quell'agriturismo che ora ospita i turisti mentre fino al 1975 era una stalla. Una passione, quella per l'edilizia, nata quasi per caso: «A 40 anni ho smesso di fare il macellaio perché mi ero stancato, ma non riuscivo a stare con le mani in mano e ho iniziato a costruire case. Ho lavorato dal 1969 al 1985: facevo tutto da solo, realizzavo lo schizzo, sceglievo i materiali e arruolavo gli operai. Fin da piccolo ho sempre avuto una gran paura del terremoto, visto che siamo in una zona sismica, e così le mie costruzioni sono sempre state belle solide».

Hanno combattuto contro la tentazione di costruire case non a norma e quella di lasciarsi andare di fronte alle difficoltà. Credono nei giovani e nella ricerca continua. Fanno tutto questo, e tanto altro ancora, le "facce" che vi raccontiamo questo mese



Beatrice Vio atleta paralimpica

Veneta, 19 anni, è stata l'atleta di punta della spedizione italiana alle Paralimpiadi di Rio. A 11 anni le hanno amputato gambe e braccia per una meningite acuta, ma non si è mai arresa. È l'unica al mondo a tirare di fioretto con una protesi. Nel suo palmares già 2 titoli Europei, mentre a settembre del 2015 si è laureata campionessa del mondo, strappando così il pass per i suoi primi Giochi. Allo sport si dedica 3 giorni a settimana; nel resto del tempo va nelle scuole a parlare ai ragazzi. Diplomata in Arti Grafiche e Comunicazione, ha scritto il libro *Mi hanno regalato un sogno*.



Marco Cantamessa professore

Ordinario di Gestione dell'Innovazione e Sviluppo Prodotto al Politecnico di Torino, è presidente sia dell'incubatore torinese

I3p, sia di Pnicube, l'associazione degli incubatori universitari italiani. Sotto la sua guida, I3p è diventato l'incubatore più importante dello stivale e tra i maggiori d'Europa. Dal 1999 ha lanciato 198 startup che hanno creato oltre 1500 posti di lavoro diretti e hanno un fatturato complessivo di oltre 76 milioni di euro. Una delle aziende incubate, Eps, è oggi una multinazionale che opera nel campo energetico ed è quotata alla borsa di Parigi. Tra i finanziamenti ricevuti e i bandi vinti nel periodo estivo, ha raccolto oltre 3 milioni di euro per le nuove leve italiane dell'innovazione tecnologica.



Marco Simonit potatore

Non c'è vino di qualità senza un'eccellente materia prima, e non c'è uva eccellente senza un approccio responsabile alla vite. Da questa consapevolezza nasce l'attività di Simonit, agronomo che, insieme al socio Pierpaolo Sirch, ha dato vita a Potatori d'uva e da oltre 25 anni lavora per diffondere una nuova cultura della potatura che renda le piante più longeve e produttive. Il metodo Simonit&Sirch interessa principalmente la ramificazione rispettando la struttura principale della pianta e agendo solo sui rami più giovani per non intaccare il sistema linfatico. Al centro del metodo, oggi utilizzato da oltre 130 aziende in Europa, ci sono il rispetto della pianta e lo studio delle specificità territoriali come base per una produzione abbondante, di qualità e duratura, oltre che per la conservazione del patrimonio viticolo stesso.



BURRI

LO SPAZIO DI MATERIA / TRA EUROPA E USA

AFRO/ANDRE/ARMAN/BEUYS/CALDER/CALZOLARI/CAPOGROSSI/CASTELLANI/CÉSAR
CHAMBERLAIN/CHRISTO/COLLA/DE KOONING/DUBUFFET/FAUTRIER/FONTANA
HARTUNG/JOHNS/KIEFER/KLEIN/KOUNELLIS/LEONCILLO/LEWITT/LO SAVIO/MANNUCCI
MANZONI/MARCA-RELLI/MATTA/MATTIACCI/MIRÓ/MORRIS/MOTHERWELL/NEVELSON
NICHOLSON/PASCALI/PIENE/PISTOLETTO/POLLOCK/RAUSCHENBERG/ROTELLA/SCARPITTA
SCIALOJA/SERRA/SONNIER/SOULAGES/TÀPIES/TINGUELY/TWOMBLY/UNCINI/WOLS

24 settembre 2016 › 6 gennaio 2017

Ex Seccatoi del Tabacco Città di Castello (PG)

Orari mostra

Dal martedì al venerdì 9.00-12.30/14.30-18.00

Sabato, domenica e festivi 10.00-13.00/15.00-18.00

Lunedì chiuso (ad eccezione di festivi e prefestivi)

Fondazione Palazzo Albizzini Collezione Burri

Via Albizzini 1, 06012 Città di Castello (PG)

Tel. 075 8554649

e-mail: museo@fondazioneburri.org | www.fondazioneburri.org





Grandi famiglie **enoiche**

di Elisabetta Canoro

Un viaggio da Nord a Sud del Bel Paese, alla scoperta delle più importanti dinastie del vino che, radicate nella tradizione ma proiettate nel futuro, sono riconosciute a livello internazionale come i migliori rappresentanti del saper fare italiano in vigna

“Il vino è un composto di umore e luce”, diceva Galileo Galilei. “Il vino, il grande vino, è la somma della cultura di un luogo”, recita la Treccani. Il vino è insomma emozione, tradizione, cultura, amore, passione. Nel Bel Paese, l'arte di produrlo risuona nei nomi altisonanti delle grandi famiglie che ne hanno fatto la storia: Gaja, Frascobaldi, Ricasoli, Antinori, Tasca D'Almerita, per citarne alcuni. Il valore aggiunto è racchiuso proprio nella sua storia millenaria, nello spirito dei vignaioli che lo producono, nell'unicità di un vigneto. Ma soprattutto nella versatilità di eccellenze simbolo del Made in Italy nel mondo, frutto di lavoro e di creatività tutte nostrane. Divenuta “impresa” tra la fine degli anni



In apertura, le ultime generazioni (di 26!) protagoniste del mondo del vino della famiglia Antinori. Sotto, uno scorcio della cantina Berlucchi

Sessanta e i primi Settanta, grazie alla capacità di innovazione, alla creazione di eleganti vini d'autore, complessi e competitivi con le migliori etichette internazionali, come racconta l'opera *La Storia moderna del vino italiano*. Così, sulle orme di Luigi Veronelli che per primo ha tracciato una geografia del vino tricolore, abbiamo intrapreso un viaggio da Nord a Sud della penisola, nei santuari delle storiche famiglie produttrici dei più pregiati nettari nazionali.

Dal Trentino all'Emilia

Partiamo dal Trentino, dove punta all'innovazione l'ultima generazione della famiglia Lunelli degli spumanti Ferrari (proprietaria anche dell'acqua minerale Sargiva e Grappa Segnana, oltre a possedere l'80% del capitale Bisol) guidata da Matteo, Marcello, Camilla e Alessandro, che nel 2015 ha fatto incetta di premi oltre confine: *Famiglia del vino dell'anno* per il mercato tedesco, *Sparkling Wine Producer of the Year 2015* per quello inglese. Anche nel 2016 The Champagne & Sparkling Wine World Championships ha confermato le Cantine Ferrari tra i migliori produttori, nominando il Ferrari Brut Trentodoc (la più storica delle etichette della Casa trentina) *Campione del Mondo dei Blanc de Blancs* e *Miglior Bollicina Italiana*. In Veneto invece, nelle antiche terre moreniche sulla sponda veronese del lago di Garda, c'è "l'anima del

Bollicine rinascimentali

In Franciacorta, impossibile non citare la famiglia Ziliani, produttrice delle superbe bollicine firmate Guido Berlucchi. La più grande cantina della zona negli ultimi anni ha investito molto in sostenibilità: «Abbiamo convertito al biologico tutti i vigneti», racconta Cristina, a capo dell'azienda insieme ai fratelli Arturo e Paolo. È invece presidente del Consorzio Franciacorta Vittorio Moretti, patron di Bellavista e Contadi Castaldi, azienda innovativa che punta ai vigneti più evocativi e ai vignaioli più appassionati per dar vita a bollicine dall'equilibrio completo e complesso. Da visitare l'antica Fornace Biasca trasformata oggi in cantina di 7mila mq che organizza degustazioni. Fautore di eccelso Franciacorta dal finissimo perlage anche Maurizio Zanella di Ca' del Bosco, protagonista, grazie alla sua vocazione artistica, del rinascimento enologico italiano, avendo trasformato una casa in un bosco di castagni in una moderna cantina.



Genius loci piemontese

Ha portato il vino piemontese nel mondo Angelo Gaja, il Re del Barbaresco, dal 1961 a capo dell'omonima azienda con oltre 150 anni di storia. Oltre al leggendario Barbaresco 1859, che *Wine Spectator* ha definito "the finest wine ever made in Italy", il miglior vino mai prodotto in Italia, ottimi i suoi Costa Russi e Sorì Tildin, Sorì San Lorenzo, Darmagi e poi Sperss, Conteisa, i bianchi Alteni di Brassica e Gaja&Rei. Una realtà unica, che si avvale di agronomi e scienziati per tenersi sempre al passo coi tempi, in un territorio virtuoso come il Roero e le Langhe, Patrimonio dell'Umanità. «La qualità del vino è legata non solo alle proprietà organolettiche, ma anche alla storia, alla politica, alla disciplina della terra, che chiamo *genius loci*», sostiene Gaja. Ambasciatore del Piemonte e dell'Italia nel mondo anche Ceretto: oltre settant'anni di lavoro e tre generazioni con quartier generale nella Tenuta Monsordo Bernardina di Alba, ricavata da un antico casolare.



Nel Bel Paese, l'arte di produrre vino risuona nei nomi altisonanti delle grandi famiglie che ne hanno fatto la storia: Gaja, Frascobaldi, Ricasoli, Antinori, Tasca D'Almerita, per citarne alcuni

Lugana e il cuore della Valpolicella", ovvero la famiglia Zenato dell'omonima cantina. I loro vigneti, che si estendono per 75 ettari, sono vocati al Trebbiano di Lugana e San Benedetto di Lugana, mentre in Valpolicella sono zona eletta del celebre Amarone Zenato, con i rinomati vitigni Corvina, Rondinella e Oseleta. Sempre veneta è la prima azienda ad aver spumantizzato il Prosecco, ossia la Carpenè Malvolti di Conegliano, 145 anni di storia e cinque generazioni che oggi affidano la loro eredità a Rosanna Carpenè. Vanta un secolo e mezzo di storia enologica, partita a Modena nel 1860 grazie al capostipite Cleto, anche la famiglia Chiarli la cui cantina in Emilia Romagna è la più importante realtà vitivinicola di Lambrusco, con oltre 20 milioni di bottiglie vendute

Nelle terre del Chianti

In Toscana, sono più di seicento (!) gli anni dedicati alla produzione vinicola nel Chianti

In alto, le botti della cantina Antinori nel Chianti. In basso la famiglia Zenato dell'omonima cantina, produttrice tra l'altro del celebre Amarone Zenato. Sotto, calici ricolmi di bollicine Berlucchi



Classico dalla famiglia Antinori, azienda-immagine dell'enologia italiana nel mondo, sinonimo di tradizione e passione da 26 generazioni. Da Montalcino al Chianti Rufina, da Pomino alle Colline di Firenze, fino alle coste della Maremma Toscana, anche la famiglia Frescobaldi è da 6 secoli protagonista della storia del vino toscano, da scoprire in sei tenute. Si ritorna indietro nei secoli, fino al 1100, entrando nel Castello di Brolio, sede della Barone Ricasoli, la più antica azienda vitivinicola italiana e la più grande nel Chianti Classico, a 20 km da Gaiole in Chianti. Alla sua guida Francesco Ricasoli, pronipote di quel Bettino Ricasoli che nel 1872 inventò la formula del Chianti, il vino più famoso al mondo. Oggi le coltivazioni si estendono su 250 ettari, vi lavorano 140 persone, da lì i vini partono per tutti i continenti. L'identità più autentica dell'azienda? Si degusta nel Castello di Brolio Chianti classico Gran Riserva, che *Wine Spectator* ha giudicato tra i 5 migliori al mondo. Nel borgo medievale di Fonterutoli, invece, a un passo da Castellina



Cultura agreste

In Umbria, tra Torgiano e Montefalco, nella storia della viticoltura regionale ha un posto di riguardo la famiglia Lungarotti fondatrice delle omonime cantine nel 1962, fregiate del primo marchio Doc umbro (quinto in Italia), per il Rosso e il Bianco di Torgiano, e promotrice culturale con l'apertura di un polo museale diviso tra il Museo del vino e il Museo dell'olivo e dell'olio.



Qui sopra, a sinistra, uno scatto tra i 230 ettari di vigneti di proprietà della Barone Ricasoli in Toscana. A destra, i giovani rampolli della famiglia trentina dei Lunelli



in Chianti, Filippo e Francesco Mazzei conducono la Marchesi Mazzei (con tenute anche in Maremma e Sicilia), una delle cantine storiche e più titolate del Chianti Classico, da 24 generazioni della loro famiglia.

Francesco Ricasoli, Trentaduesimo Barone di Brolio, è erede di un marchio che, secondo l'autorevole rivista americana *Family Business*, è al quarto posto assoluto tra le imprese di proprietà familiare più longeve del pianeta e seconda nel settore vitivinicolo

Il vino dell'isola

Prodiga di esempi di famiglie legate anima e corpo alla propria terra è anche la Sicilia. Ne sono emblema i Tasca d'Almerita, con Lucio Tasca e i figli Giuseppe e Alberto alla guida della storica

In nome dell'Irpinia

In Campania, di sicuro è un punto di riferimento l'impegno di Piero Mastroberardino che oggi guida l'omonima azienda. La cantina Mastroberardino di Atripalda, nell'Alta Irpinia, in provincia di Avellino, fu fondata nel 1878 per opera di Angelo Mastroberardino, Cavaliere dell'Ordine della Corona d'Italia e bisnonno dell'attuale presidente dell'azienda. Da Angelo al suo pronipote Piero, la famiglia Mastroberardino, in questi quasi 150 anni di storia, non è mai venuta meno all'impegno di salvaguardare e valorizzare vini e vitigni del territorio, come il Fiano, il Greco, l'Aglianico.

maison che ha fulcro a Regaleari e conta cantine in tutta la regione. In totale 600 ettari vitati che producono vini distribuiti in tutti i continenti, 5 tenute, 2 resort di charme. Duecento anni e 8 generazioni votate al vino, una famiglia che cura e coltiva la terra con sapienza e rispetto. Riunisce invece in un'unica realtà tre brand storici il gruppo Duca di Salaparuta: Corvo e Duca di Salaparuta, nati nel 1824, e Florio, del 1833, "artigiani contemporanei" capaci di plasmare vini di altissimo rango, nel rispetto della tradizione, con grande cura del dettaglio e innovative visioni. Hanno compiuto 160 anni di esperienza nel vino di qualità i Rallo di Donnafugata. A capo Giacomo Rallo e la moglie Gabriella con i figli Josè e Antonio, che conducono un'azienda che punta sulla qualità e il "fare sartoriale" di vini che raccontano l'universo sensoriale siciliano. Il primato di longevità in Sardegna spetta, infine, alla famiglia Argiolas, alla guida della più importante realtà vitivinicola, con oltre un secolo di vita. Loro il famoso Cannonau, simbolo della produzione autoctona sarda, che tiene giovani gli ultracentenari titolari Giovanna (classe 1908), Giacobba (1912), Giulio (1913), grazie all'alta concentrazione di polifenoli e antiossidanti naturali. A dimostrazione che il vino è vita.

cover story

Un americano a **Firenze**

di Marco Gemelli



È Tom Hanks, il protagonista di "Inferno", film di Ron Howard tratto dall'omonimo romanzo di Dan Brown in uscita proprio in questi giorni. Assieme a lui, partiamo per un viaggio dal taglio cinematografico tra le vie, le chiese e i musei della città di Dante, lungo percorsi misteriosi che portano fino a Venezia, spostandoci di stazione in stazione a bordo dei treni Italo per svelare i segreti celati nelle opere dei grandi artisti del Rinascimento italiano



“Se sai dove guardare, Firenze è il paradiso». Detta così potrebbe suonare come un paradosso, visto che a pronunciare queste parole è Tom Hanks, protagonista del film *Inferno* diretto da Ron Howard e tratto dall'omonimo best seller di Dan Brown. Eppure, proprio questa frase offre la chiave per visitare il capoluogo toscano accanto al professor Robert Langdon – già alle prese con i misteri d'Italia nei precedenti romanzi, *Il codice Da Vinci* o *Angeli e Demoni* – durante la sua ricerca dell'indizio nascosto nella mappa dell'*Inferno* dantesco di Botticelli. Raccontando le avventure di Langdon, studioso di simbologia che da Harvard sbarca in città per risolvere un mistero legato a Dante e alla *Divina Commedia*, il libro prima, e il film poi, disegnano un itinerario lungo alcune delle attrazioni più interessanti della città.

Amanti imprigionati

Il viaggio inizia da Porta Romana, l'accesso in pietra lungo le mura che dal 1326 circondavano la città. Mentre la maggior parte del perimetro fortificato è andato distrutto nell'Ottocento, l'imponente struttura è ancora oggi uno dei punti di snodo del traffico: qui convergono sei strade, e la rotonda al centro ospita una statua del Pistoletto raffigurante una donna che dà le spalle alla Porta e un'altra, in equilibrio sulla testa, che guarda verso la città. Fino a pochi mesi fa la zona ospitava anche Marione, storico trippaio, mentre una sosta la meritano l'Istituto d'Arte e la sua gipsoteca, collezione di oltre 3000 calchi di gesso di alcuni dei massimi capolavori italiani. Da Porta Romana, Langdon e la sua partner Sienna Brooks fuggono verso il centro e scavalcano le mura accanto all'Istituto d'Arte per entrare nel Giardino di Boboli. Qui i due si trovano al cospetto di cupole, laghetti, fontane, un anfiteatro e varie sculture, prima di arrivare alla Grotta del Buontalenti, divisa in tre stanze con obelischi simili a stalagmiti e fango che cola dalle pareti, al cui centro si tro-



LA CURIOSITÀ

Gli errori nella versione di Dan Brown

Eccellente storyteller, in *Inferno* lo scrittore ha disseminato però una serie di piccoli e grandi errori. Partiamo dall'Istituto d'Arte, che – contrariamente a quanto scrive Dan Brown – non fu commissionato dalla casata de' Medici ma dal Re d'Italia nel periodo in cui la città fu Capitale (1865-71). Langdon, inoltre, entra in Battistero dalle porte dorate di Ghiberti, ma queste vengono aperte solo in particolari occasioni. Ci sono poi er-

rori sulla mappa dell'*Inferno* di Botticelli, che non è un "quadro" bensì una serie di disegni riportati a stampa nel 1481, e su alcuni passi della *Divina Commedia*: ad esempio, i lussuriosi non si contorcono sotto la pioggia ma sono trasportati da "una bufera infernal che mai non resta" (Inf. V, 31). L'autore si confonde con i golosi. Analogamente, nella decima fossa di Malebolge non ci sono peccatori semisepolti nel terreno o a testa in giù – questi sono i simoniaci della terza bolgia – bensì i falsari. Infine, i teschi non sono una costante nella *Commedia*: ve ne appare solo uno, quello dell'arcivescovo Ruggieri, roso dal conte Ugolino.



Un ritorno d'immagine planetario

Oltre alla cifra già incassata grazie alla produzione hollywoodiana per l'affitto del suolo pubblico, gli indennizzi per la mancata vendita dei biglietti dei musei durante le riprese e quelli concessi ai commercianti, grazie a *Inferno* Firenze incasserà una cifra da jackpot. Il film è infatti uno spot senza pari per la città, con una ricaduta paragonabile ad almeno cinque matrimoni da favola come quello di Kim Kardashian e Kanye West. Già dal 2013 molte comitive arrivano da tutto il mondo per seguire le orme del professor Langdon, visitando i luoghi chiave del romanzo.

IL FEEDBACK



In apertura, nelle pagine precedenti, una bella veduta aerea di Firenze. Qui, Tom Hanks e Felicity Jones, ovvero il professor Robert Langdon e il medico Sienna Brooks, sul set. Sotto, la locandina del film

vano numerose statue tra cui le copie dei *Prigioni* di Michelangelo. La grotta è oggi chiusa da un cancello: è però possibile intravedere gli *Amanti*, nella seconda stanza, e la *Venere della Grotticella* del Giambologna in quella più distante.

Per segrete porte

Dal Giardino di Boboli e dai suoi labirinti, Tom Hanks riesce a fuggire grazie a un passaggio segreto che porta, attraversando l'imponente Palazzo Pitti, fino al Corridoio Vasariano. Ciò che questo lungo percorso sopraelevato diventa per i due protagonisti del film è esattamente quello per cui venne fatto costruire cinque secoli fa da Cosimo de' Medici: una via di fuga. Completato in soli 5 mesi, all'epoca il corridoio serviva in caso di rivolte, nonché per spostarsi in modo discreto da Palazzo Pitti a Palazzo Vecchio. Oggi il Corridoio è percorribile in senso opposto, passando attraverso la galleria degli Uffizi e su Ponte Vecchio, dove da secoli sono presenti soltanto oreficerie. Un tempo, in realtà, sul ponte c'erano le botteghe dei macellai, detti *beccai*: il fiume che scorre era l'ideale per portar via i residui della lavorazione delle carni. Ma proprio quell'odore poco gradevole convinse il granduca Ferdinando I a sfrattare i macellai, nel 1593, spostandoli nell'odierna piazza della Repubblica. Uscendo dal Corridoio Vasariano, Robert Langdon e Sienna si ritrovano nel Salone de' Cinquecento, in Palazzo Vecchio, che al tempo della Signoria ospitava il Consiglio maggiore della città. Da lì, dove troveranno la soluzione all'enigma del *catro-vacer* in un famoso affresco del Vasari, i due si spostano nello "studiolo" di Francesco I e nella Sala delle Mappe. Costantemente inseguita,



In questa immagine un frame del film. Protagonista il treno Italo che sfreccia tra le verdissime campagne del Valdarno

PROTAGONISTA D'ECCEZIONE

**IL TRENO ITALO,
CHE COMPARE
NEL FILM COME
LOCATION DI
NUMEROSISSIME
SCENE D'AZIONE
CHE COSTITUISCONO
I MOMENTI CHIAVE
DELL'OPERA**

la coppia esce infine dal palazzo utilizzando i passaggi segreti fatti costruire dai Medici al di sopra del soffitto a capriate e travi in legno che sovrasta il Salone. Al contrario della polizia, i due non si dirigono verso la stanza segreta di Bianca Cappello, da dove era possibile scrutare gli incontri che si tenevano nella sala sottostante senza essere visti. Oggi, complice il successo del libro, il Comune organizza un tour dei passaggi segreti menzionati da Dan Brown. Inoltre, si può pernottare nello stesso hotel dove dormì Robert Langdon: si tratta dell'hotel Brunelleschi in Piazza Sant'Elisabetta, un 4 stelle a pochi passi da Ponte Vecchio.

Percorsi medievali

Usciti da Palazzo Vecchio attraverso una porticina su Via della Ninna, i protagonisti di *Inferno* attraversano piazza della Signoria e si dirigono verso le stradine medievali di quella che Dan Brown chiama "città vec-

Venezia, l'altra location

Scesi dal treno Italo a Venezia, la prima tappa di Robert Langdon e Sienna è piazza San Marco, che i due raggiungono lungo il Canal Grande, la via principale che attraversa il centro. Qui entrano nella Basilica di San Marco, esempio di architettura bizantina con accenni di stile romanico e gotico: consacrata nell'832, la chiesa è dedicata al patrono, San Marco, di cui conserva le reliquie. In *Inferno* Dan Brown menziona anche la Torre dell'Orologio, già comparsa nel film *Moonraker* di James Bond (1979). Ultima tappa è il Palazzo Ducale, residenza del doge e sede della Repubblica di Venezia per circa 700 anni, fino al 1797.

DA SAPERE

.italo

Le riprese del film *Inferno* sono state effettuate anche a Venezia, tra le calle e i canali che circondano Piazza San Marco e Rio della Canonica. Venezia è anche una destinazione del network di Italo: **4 le partenze giornaliere dalla città di Roma**. Il capoluogo Veneto è raggiungibile facilmente anche da Firenze e da Bologna con **4 partenze giornaliere**. Collegamenti disponibili anche da Napoli e Salerno.

www.italotreno.it



QUANDO L'ORIGINE È PROTETTA, SIETE PROTETTI ANCHE VOI.

Grana Padano ha una storia unica, fatta di tradizione e territorio. Una storia di piccoli gesti quotidiani, che da quasi mille anni si ripetono immutati, controllati dal Consorzio di Tutela e dall'Ente Certificatore. Per questo, essere il formaggio DOP più consumato al mondo, non significa solo bontà, ma anche e soprattutto sicurezza.

**NATURALMENTE
PRIVO DI LATTOSIO***



**IL BUONO
CHE C'È IN NOI**

* L'assenza di lattosio è una conseguenza naturale del tipico processo di fabbricazione con il quale si ottiene il Grana Padano. Contiene galattosio in quantità inferiori a 10mg/100g.

Nelle immagini, in senso orario: il campanile della Badia Fiorentina, la statua di Dante in Piazza Santa Croce e l'Inferno di Botticelli

chia". Qui si trovano la Casa di Dante – non quella in cui egli visse veramente, data alle fiamme dopo l'esilio del poeta – e la chiesa dove è sepolta la sua musa Beatrice Portinari, nonché la Torre della Castagna che ci ha donato l'espressione "ballottaggio". Prima di proseguire verso Piazza del Duomo, merita una sosta la Badia Fiorentina che si vede in apertura del film quando un'inquietante figura vi si getta dal campanile per sfuggire a misteriosi inseguitori: fu il primo monastero di Firenze, e trovandosi in posizione opposta alla casa di Dante, pare che fosse il luogo religioso preferito dal poeta. Per un assaggio della cucina fiorentina in zona si può scegliere tra i panini gourmet di 'Ino in Via dei Georgofili 3/r o quelli dei Due Fratellini in Via Cimatori 38/r.

Le porte del paradiso

Ultima tappa dell'itinerario sulle orme di Tom Hanks è il Battistero, le cui porte ad est sono quel "paradiso" cui allude Brown: si tratta infatti delle copie delle Porte del Paradiso di Lorenzo Ghiberti, in oro massiccio, che conducono a uno dei luoghi più importanti della città. Molti visitatori non immaginano il tesoro che si cela dentro la struttura ottagonale, coi mosaici d'oro che rappresentano i vari livelli del Paradiso e dell'Inferno, molto simili alla descrizione di Dante – il quale vi fu battezzato nel 1266, così come tutti i fiorentini fino al secolo scorso – nella *Divina Commedia*. Il fonte battesimale è ciò che porta i due protagonisti fuori da Firenze, e che dunque sancisce la fine dell'itinerario "infernale" di Tom Hanks. Arrivato alla stazione di Santa Maria Novella, poco distante, il suo personaggio salirà a bordo di un treno Italo alla volta di Venezia, per proseguire le indagini. Ma questa è un'altra storia. Che scoprirete... al cinema!



IL FILM È UNO SPOT SENZA PARI PER LA CITTÀ. GIÀ DAL 2013 MOLTE COMITATIVE ARRIVANO DA TUTTO IL MONDO PER SEGUIRE LE ORME DEL PROFESSOR LANGDON, VISITANDO I LUOGHI CHIAVE DEL ROMANZO



DA VEDERE

Dal grande al piccolo schermo: arrivano "I Medici"

Promette di essere il fenomeno televisivo del 2016: si tratta de *I Medici*, la fiction in 8 puntate al suo esordio su Rai1 il 17 ottobre. La serie, che racconta le vicende relative alla dinastia fiorentina lungo trecento anni di storia, è stata girata tra Firenze e Roma e vede come protagonisti Dustin Hoffman e Richard Madden, noto per il ruolo di Robb Stark ne *Il Trono di Spade*. Il primo interpreta il patriarca Giovanni de' Medici, il secondo invece suo figlio Cosimo, fratello di Lorenzo.



CAMPI FLEGREI... RADICI MILLENARIE

WWW.ILQUARTOMIGLIO.IT

info@ilquartomiglio.it



Ron Howard e Tom Hanks sono in Italia per l'anteprima mondiale di *Inferno* dell'8 ottobre a Firenze. Protagonista d'eccezione dell'opera, insieme allo stesso Hanks, a Felicity Jones e Omar Sy, il treno Italo: quest'ultimo compare infatti in un efficace product placement che trasforma il treno stesso nell'ambientazione principale di numerosissime scene d'azione che costituiscono i momenti chiave del film. Italo ha messo a disposizione di Ron Howard e della sua troupe un intero treno per effettuare le riprese, avvenute nell'ambiente Prima, all'interno del quale sono state girate diverse scene d'azione; a queste si aggiungono poi le splendide immagini di Italo ripreso dall'alto, in corsa tra le verdissime campagne del Valdarno. Per Italo questo è uno spot di incredibili dimensioni, una preziosa vetrina di visibilità

che lo porterà ad avere notorietà a livello mondiale. L'uscita di *Inferno* nelle sale cinematografiche è prevista per il 13 ottobre in anteprima mondiale per l'Italia: noi siamo riusciti a incontrare Ron Howard e Tom Hanks che, in una piacevole chiacchierata, ci hanno raccontato le loro impressioni.

Ron, cosa si prova a essere a capo di una produzione così importante?

Nel dirigere film come *Inferno* si sente tantissimo il peso della responsabilità, perché sono opere basate su libri che la gente adora e tutto deve essere all'altezza di quello che il pubblico si aspetta.

Qual è stata la sfida più grande durante le riprese?

Le sfide sono state tantissime, ma è stata proprio questa la par-

Ron Howard: Vorrei farvi divertire ma anche discutere

te più allettante! Non è stato facile, abbiamo spesso lavorato sotto un cocente sole estivo e c'erano scene d'azione molto complesse da girare, soprattutto nei luoghi storici della città di Firenze dove, comprensibilmente, il tempo a disposizione per le riprese era poco. Sicuramente la sfida più grande però è stata dare giustizia alla storia raccontata da Dan Brown nel libro e trasformarla in un film avvincente.

Cosa rende *Inferno* un film da non perdere?

Inferno combina in maniera magistrale elementi importantissimi: il ritmo serrato della narrazione, una pista di indizi da seguire fino in fondo e la sensazione, sempre presente durante tutta la visione del film, che all'uscita della sala avrai sicuramente qualcosa di cui discutere. *Inferno* è un film che diverte ma che allo stesso tempo offre al pubblico spunti e riflessioni. La trama è avvincente: Zobrist è un brillante scienziato deciso ad annientare milioni di persone perché convinto che la sovrappopolazione porterà l'umanità verso una catastrofe; Langdon è l'unico uomo che può fermarlo, cercando tracce e indizi all'interno del capolavoro di Dante, la *Divina Commedia*, che si apre proprio con l'angosciosa descrizione dell'*Inferno*. I personaggi della storia sono estremamente affascinanti, e il cast è composto da stelle internazionali d'eccezione.

Tom Hanks: Langdon? Un super eroe ma non troppo

Tom, ci parla del dottor Langdon, il personaggio che interpreta nel film?

Sono molto orgoglioso di aver interpretato questo ruolo; si tratta di un personaggio estremamente interessante. Non ha pregiudizi, è sveglio, ha una mente brillante, una specie di super eroe che in alcuni momenti della narrazione è anche vulnerabile, e questo lo rende ancora più affascinante.

Cosa risponde a coloro che fanno notare che i film ispirati ai libri di Dan Brown sono diventati un franchise?

Sicuramente si tratta di un franchise che ha riscosso fino a ora un enorme successo tra milioni di affezionati fan in tutto il mondo. Ma né io né Ron siamo contrattualmente obbligati a produrli, lo facciamo perché crediamo nel loro potenziale di film a sé stanti, autonomi l'uno dall'altro. Il nostro scopo è quello di dar vita a una storia appassionante e avvincente, sempre nuova per il pubblico, una storia che diverta. E questo è stato anche il criterio che abbiamo seguito nel girare e interpretare *Inferno*. C'è un libro di Dan Brown, *Il Simbolo Perduto* che non è mai diventato un film, proprio perché la storia non ci convinceva.

Ci racconta qualcosa della sua "partnership creativa" con Ron Howard?

DALLA COLLABORAZIONE
TRA RON HOWARD
E TOM HANKS, IN TRENT'ANNI
DI SODALIZIO, SONO
NATE OPERE MEMORABILI
COME SPLASH-UNA
SIRENA A MANHATTAN,
APOLLO 13, IL CODICE
DA VINCI, ANGELI E DEMONI

Inferno è il nostro quinto film insieme. Sono passati circa 30 anni da quando io e Ron abbiamo lavorato insieme per la prima volta e il nostro comune approccio nel fare i film fino ad ora è rimasto lo stesso: produrre sempre il meglio per il pubblico.



.italo

Scegli Italo per raggiungere Firenze. Il capoluogo toscano è tra le mete turistiche più visitate d'Italia e Italo mette a disposizione **fino a 41 collegamenti giornalieri** per poterla raggiungerla. Inoltre è facilmente raggiungibile da Roma con un treno ogni 20 minuti nelle ore di punta.

www.italotreno.it



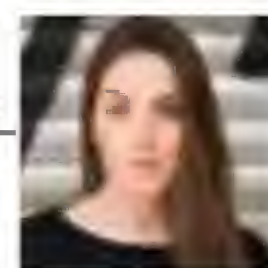
Cristiana Capotondi

la mia vita per il cinema

«Una presentazione di me stessa? No, non è il mio mestiere introdurre una persona a me così vicina, potrei omettere dei dettagli che invece verrebbero colti da un occhio esterno più attento». Alla richiesta di raccontare un po' di sé, accenna un sorriso dolce e glissa, tradendo un po' la timidezza tipica di chi, al luccichio della notorietà, preferisce la luce dei riflettori. Eccola, Cristina Capotondi: romanissima (malgrado da tempo abbia lasciato la Capitale per vivere a Milano) occhi azzurri incorniciati da piccoli tocchi color caffè. Bellissimi. Eppure, questa ragazza classe 1980 tutta acqua e sapone, di determinazione ne ha da vendere. Non sarebbe arrivata altrimenti, nel corso di una lunga e ricca carriera ormai ventennale, a condividere le luci della ribalta con personaggi

del calibro di Gigi Proietti e Mariangela Melato e muoversi con nonchalance tra set fra loro diversissimi, come quelli di Neri Parenti e Terry Gilliam. E il meglio, ne siamo certi, deve ancora venire. La incontriamo, ad esempio, in occasione di *Fuoricinema*, il festival da lei ideato e che si è tenuto a metà settembre a Milano. «Un evento – ci racconta – che ha voluto rappresentare un punto d'incontro tra pubblico e artisti. Una manifestazione popolare e coinvolgente vissuta insieme in un ampio spazio aperto dove i fan hanno potuto incontrare i propri beniamini, da Aldo, Giovanni e Giacomo a Carlo Verdone a Teresa Mannino e tanti altri ancora, nel contesto di una vera e propria festa del cinema».

In alto, Cristiana Capotondi e, a destra, la locandina di *Fuoricinema*, l'evento dedicato alla settima arte da lei organizzato il mese scorso a Milano



tegami di patate con salsiccia al forno, e pomodori di riso. Ricordo che la casa era invasa da questo profumo, e già dall'odore ero sazia.

Come tutte le attrici, avrai un rapporto di odio-amore col cibo...

Assolutamente no. Certo, da 10 anni a questa parte sto molto attenta a quello che mangio, anche perché il corpo (purtroppo) non reagisce più come a 24 anni. Ma di base mantengo il piacere della buona tavola, rispettando i consigli della Dieta Mediterranea: sto attenta alle porzioni, evito di esagerare come spesso si è portati a fare, e cerco di integrare tutti gli elementi in ogni pasto, così che a godermene non sia solo il corpo ma anche la mente, per un benessere inteso in senso più ampio.

Il tuo viaggio del gusto ideale?

In realtà non ne ho soltanto uno, anche perché la cucina italiana è una continua scoperta di sapori e profumi. Tuttavia, il profondo Sud, e la Sicilia in particolare, potrebbero rappresentare un buon punto di partenza: la pasta alla Norma catanese e il pescespada alla palermitana sono sicuramente in cima alla lista dei miei piatti preferiti, ma anche gli arancini sono irresistibili, nonostante richiedano una certa "preparazione fisica" per essere affrontati! E certamente non va trascurato tutto il mondo dei dolci siciliani. Risalendo verso Nord, invece, le mie tappe del gusto sono la ribollita toscana, il pesto ligure ma anche la cotoletta alla milanese che non hanno niente da invidiare alla cucina meridionale.

Il tuo lavoro ti porta a spostarti molto spesso?

Sì, spessissimo. E in gran parte, lo faccio in treno. Credo sia in assoluto il mezzo di trasporto più comodo e meno noioso; lo preferisco di gran lunga all'aereo, e cerco di prenderlo ogni volta che se ne presenta l'occasione. A volte mi chiedo però perché non mettono un "vagone rosa" con parrucchiere e centro estetico, oppure degli ambienti-doccia per agevolare quei viaggiatori che, spostandosi di continuo, non hanno il tempo di rinfrescarsi in hotel. In ogni caso, il treno ti dà un contatto più diretto con il tempo che scorre e lo spazio percorso, oltre al fatto che ti permette di guardare fuori e osservare il paesaggio che man mano si apre davanti ai tuoi occhi.

A giudicare dalle recenti iniziative che ti hanno vista protagonista, sembra proprio che, per te, treno voglia dire sostanzialmente Italo, giusto?

Bè sì. Italo ha certamente una ricca varietà di orari e di prezzi e mi piace l'idea di poter finalmente scegliere. Si distingue dagli altri proprio perché ha un'offerta completa e variegata. Ecco perché lo scelgo e partecipo volentieri ai loro eventi e alle tante iniziative che organizzano.



Mi chiedete di scegliere un solo viaggio del gusto in Italia? Impossibile! È la cucina italiana tutta che andrebbe celebrata sempre e che dovrebbe renderci orgogliosi ovunque ci troviamo

Ma torniamo a te Cristiana. Quando hai capito che avresti voluto diventare un'attrice?

L'incontro col mondo del cinema è avvenuto davvero per caso: ho iniziato grazie al gruppo dei boy-scout e alla parrocchia che frequentavo a Roma quand'ero piccola. È stato lì infatti che ho incontrato bambini che recitavano già in varie produzioni; così, un po' per gioco, ma anche per una passione nata subito, quasi fosse un'inclinazione naturale, ho capito che quello avrebbe potuto diventare il mio mestiere.

Ti sei trasferita a Milano da anni, ma che sapore ha il ricordo della tua vita romana?

Pensando al mio passato, il primo piatto a saltarmi alla mente è quello che la mia super tata, cionciara di nascita, preparava quando ero piccola: un



Il personaggio

Marco Bianchi

lo chef-scienziato

di Elisabetta Canoro

Classe 1978, tecnico di ricerca biochimica, divulgatore scientifico a fianco di Umberto Veronesi, che l'ha notato per la sua "parlantina", è cuoco, scrittore di successo ma soprattutto bravo comunicatore: conduttore tv, conteso anche da radio e giornali e popolarissimo sui social, ci spiega cosa significhi davvero "sapersi nutrire"

Sorriso smagliante e luminoso, forma perfetta, Marco Bianchi è esattamente ciò che predica: il ritratto della salute. Uno che sa quel che dice, insomma, e non solo perché lo mette in pratica e lo vive ogni giorno sulla sua pelle, ma anche perché l'ha studiato (è diplomato all'Istituto di Ricerche Farmacologiche Mario Negri di Milano) e l'ha verificato sperimentandolo per 12 anni allo IEO nel laboratorio di patologia molecolare. Prima di dedicarsi alla divulgazione che, ci svela, per lui è diventata una vera e propria "missione". «Sapersi nutrire è differente dal dover mangiare – spiega – ed è il segreto per restare in salute, con gusto, e prevenire le malattie».

Ti definiscono "chef-scienziato", cosa significa?

Vuol dire vedere la cucina di tutti i giorni dal punto di vista chimico, scomporre i cibi per coglierne l'essenza. La "chimica del cibo" è un aiuto e un supporto alla nostra salute: negli ultimi 30 anni ci si è accorti che l'alimentazione sana può cambiare il proprio quadro clinico e, se si è in cura, può addirittura migliorare gli effetti della terapia.

Com'è nato il tuo interesse per la cucina sana?

La passione per la cucina l'ho avuta fin da piccolo. Cucinare è divertente, deve esserlo. L'aspetto divulgativo l'ho sviluppato dopo l'incontro con due gu-

ru in ambito scientifico: il professor Berrino e il gruppo di Cascina Rosa, prima, e il professor Veronesi poi, con il quale ho approfondito l'aspetto oncologico e molecolare; loro mi hanno spinto a parlare di prevenzione e alimentazione.

Che cos'è la consapevolezza alimentare?

È lo scopo principale della mia attività: rendere le persone consapevoli di ciò che mangiano, capaci di prediligere e capire cosa fa bene, cosa no, le quantità da assumere in base al sesso, all'età, al lavoro, al clima, al tipo di vita. Il cibo sarà sempre più tailor made, tagliato su misura sulle esigenze e caratteristiche di ciascuno.

A scuola con Marco e Milano Food & Wellness, due progetti di successo che ti hanno permesso d'incontrare il tuo pubblico...

Amo stare tra la gente e i social mi permettono di essere "virale", il mio blog di cucina funzionale per *D.Repubblica.it* (www.marcoincucina.it), per esempio, è molto seguito. *A scuola con Marco* mi ha dato, in più, l'opportunità di confrontarmi con le persone, cucinare con loro, mentre *Milano Food & Wellness* è stata una 3 giorni dedicata all'alimentazione sana e al movimento, all'insegna della mia campagna #iomimuovo: hanno partecipato 5mila persone e le ho fatte muovere!

Quali sono le buone regole da seguire tutti i giorni per vivere in salute senza rinunciare al gusto?

Mangiar bene, fare attività fisica, bere 2 litri di acqua al giorno e fare un giorno di digiuno alla settimana (solo a frutta e verdura).

Ci sono dei cibi da evitare completamente?

No, ma bisogna stare attenti a zuccheri e grassi saturi, in fase di crescita anche alle troppo proteine, indice di possibile sovrappeso in età scolare e allergie. La carne non la cucino ma non la bandisco: si può consumare fino a 500 gr a settimana, meglio evitare maiale, manzo, agnello, cavallo.

Quali sono i tuoi progetti per il futuro?

Dal 15 di settembre sono tornato a *La prova del cuoco*, al fianco di Antonella Clerici nel mio



Il primo biglietto da visita di Marco Bianchi (a sinistra) è il suo sorriso. Il messaggio è chiaro: una dieta sana, varia ed equilibrata ci aiuta a restare in forma e vivere meglio

Il piatto perfetto per Marco?
È diviso in tre spicchi:
il 50% composto da frutta e verdura,
1/3 carboidrati integrali, 1/3 proteine sane, ovvero pesce, soprattutto azzurro, formaggi magri, legumi e frutta secca

.....
✦ Per saperne di più:
www.marcobianchioff.it

spazio dedicato alla Cucina della salute, poi nel corso dei prossimi mesi partiranno anche altri progetti.

Nel frattempo mi fa assaggiare lo Special White (un panino semi-integrale con curcuma, semi di lino e di papavero, e all'interno un burger di riso rosso, fagioli borlotti, maionese vegan, salsa mediterranea a base di pomodoro secco, pomodoro fresco, cipolle e carote caramellate, valeriana, servito con patate, NdA). «Vedrai ti piacerà», assicura. Ha ragione, è buonissimo.

Marco, un'ultima cosa: quale tuo libro è meglio leggere per primo?

Io consiglierei di iniziare da *Io mi voglio bene*, senza dubbio. La cucina è il primo atto d'amore verso se stessi: uno stile di vita salutare unito a un'alimentazione gustosa, ma corretta, ti cambia la vita.



VILLA EDEN

THE LEADING PARK RETREAT

Foto: Davide Da Ponte | Gerhard Wolkerstorfer
it-consulting



"La salute come scelta, non come destino!, questo è il motto di Villa Eden e questo è il messaggio che ogni giorno ci impegniamo a comunicare ai nostri ospiti."

Angelika Schmid

CON TUTTA L'ÉQUIPE DI VILLA EDEN

Da oltre 30 anni aiutiamo ogni ospite a trovare un piacere maggiore nel vivere la vita, migliorandone la qualità attraverso un percorso altamente efficace. Godere del lusso di un comfort eccelso in un'atmosfera di calorosa ospitalità in una delle più prestigiose Health Spa d'Europa: questa è Villa Eden.

PREVENZIONE

PERDERE PESO

DETOX

CELLULITE

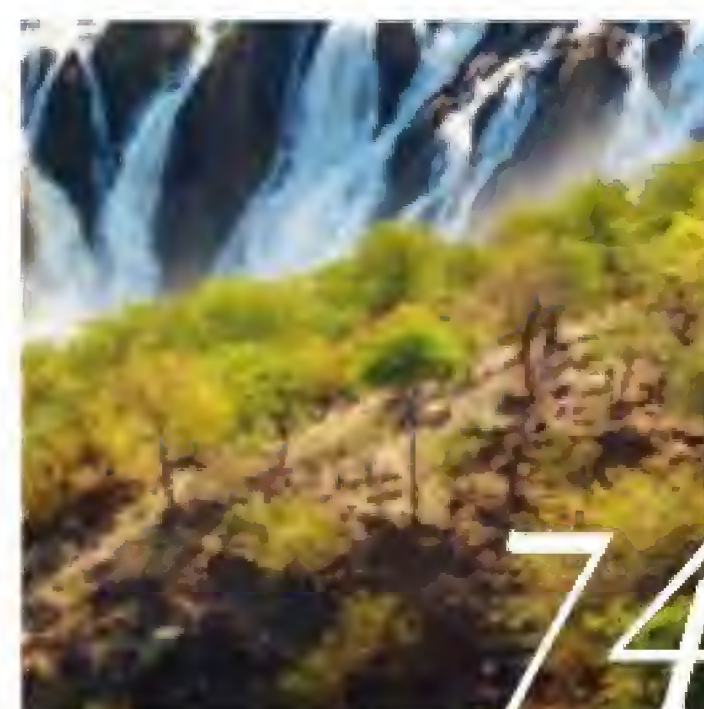
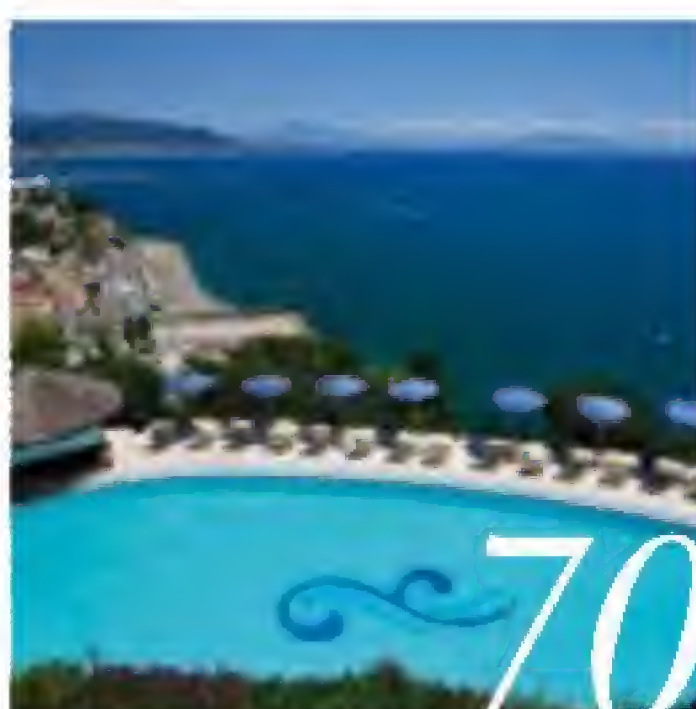
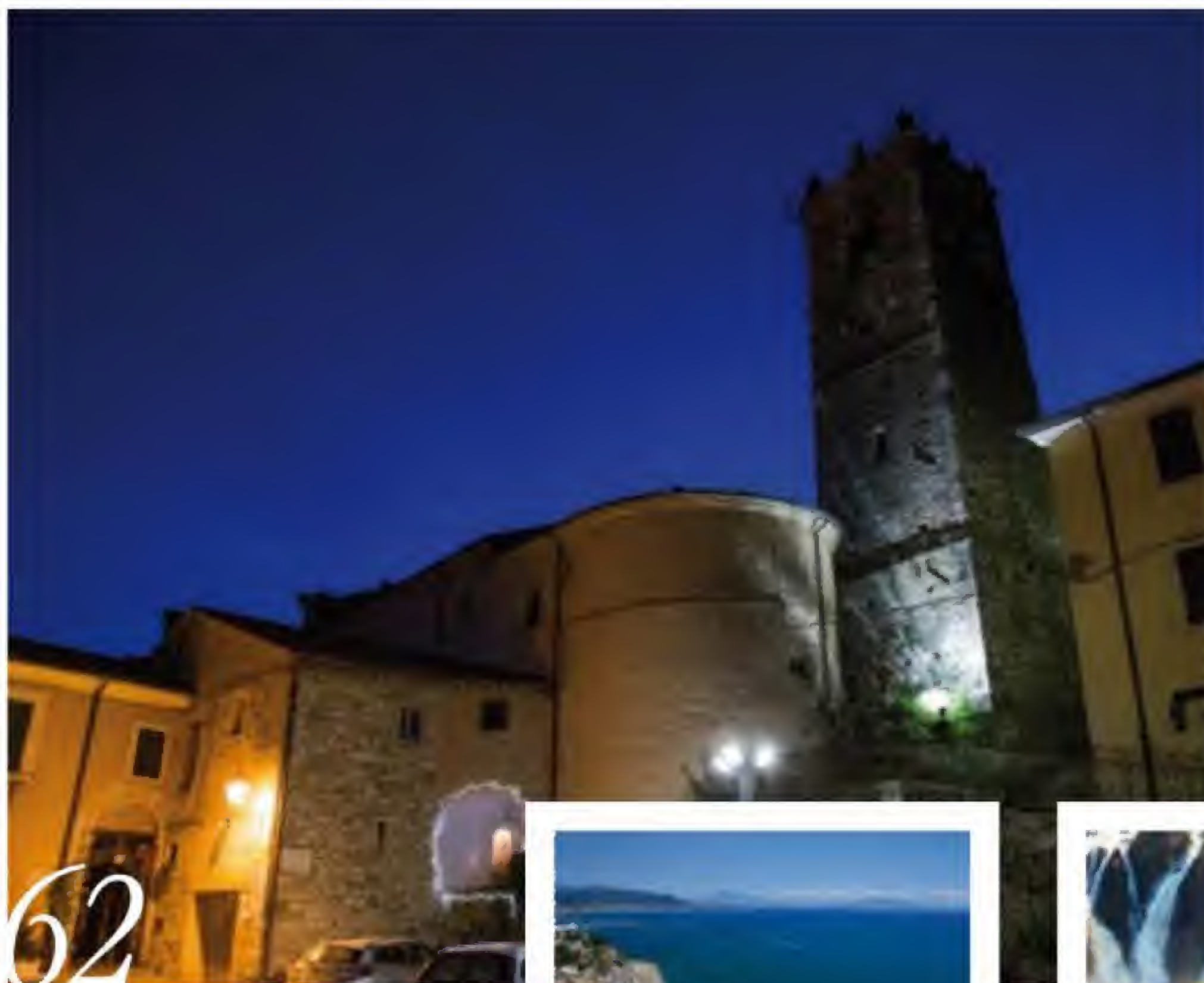
ANTISTRESS

VILLA EDEN THE LEADING PARK RETREAT

Via Winkel 68-70 / 39012 Merano (BZ) / T: 0473 236583

info@villa-eden.com / www.villa-eden.com

WORLD LUXURY SPA AWARD WINNER



62 **FUGHE. AUTUNNO IN VERSILIA**
Arte, sapori, bella vita e spiagge deserte:
non c'è periodo migliore per itare questo
lembo di Toscana

66 **TENDENZE. LA "NUOVA" BOLOGNA**
Bella, dotta e capace di cambiar pelle per attrarre
nuovi turisti. Ecco tutte le novità sotto le Due Torri

70 **PROPOSTE WEEK-END**

74 **TRAVEL NEWS** dal mondo



Autunno in Versilia

di Piergiorgio Greco



Toscana
Versilia

Info utili

Ben servita dall'autostrada arrivando da tutte le direzioni; l'uscita Versilia si trova tra quelle di Viareggio e Massa Carrara sulla A12. La stazione di riferimento è Viareggio, da dove partono treni locali, bus o taxi.

L'arte contemporanea di Pietrasanta e il goloso lardo di Colonnata, il lusso senza tempo di Forte dei Marmi e il candore lunare delle cave. E poi il mare, che con le spiagge libere e i balneari ormai deserti, riesce finalmente a far sentire il suo canto. Non c'è stagione migliore per scoprire questo lembo di Toscana in tutta la sua naturale eleganza

La pietra e l'acqua. La natura e l'uomo, superbamente alleati in città che hanno fatto dell'eleganza la loro cifra. La "bella vita" e la villeggiatura, accanto al meno spensierato quotidiano di chi pazientemente scolpisce, rifinisce, estrae, lavora la materia più dura. La Versilia è tutto questo, e continua a offrirsi instancabile agli amanti dello stile, della spiaggia (fascinoso più del suo mare), dell'arte contemporanea, della buona cucina.

La piccola Atene tirrenica

Pietrasanta è il posto giusto per iniziare un itinerario tra le perle della Versilia. Un borgo che vive del suo legame con l'arte, declinata nella scultura della pietra e del marmo delle vicine Alpi Apuane. Nei vecchi laboratori della "piccola Atene della Versilia" sembra quasi di intravedere Michelangelo alla ricerca della materia prima perfetta; del resto, in uno dei tanti caffè o al lavoro in qualche angolo suggestivo, non è improbabile incontrare artisti come Botero, le cui opere, disseminate ovunque accanto a quelle del compianto Igor Mitoraj, hanno contribuito a plasmare il volto contemporaneo di Pietrasanta, dove chiese e piazze romaniche si contaminano di capolavori dei giorni nostri. È il caso della piazza principale con il Duomo di San Martino, risalente al secolo XIV, il Bat-

Le enormi sculture di Mitoraj
in Piazza Duomo a Pietrasanta

Paesaggi lunari

Nelle giornate più terse, passeggiando sul pontile di Forte dei Marmi e guardando alla spiaggia, sembra di poterle toccare con mano le Alpi Apuane, là sullo sfondo. Le chiazze bianche che di tanto in tanto affiorano da queste montagne potrebbero sembrare neve, ma altro non sono che le cave di marmo, da scoprire con un viaggio in direzione Colonnata, alle spalle di Carrara. Per giungere nel minuscolo borgo ci si arrampica per una strada stretta, che attraversa un paesaggio lunare: cave a destra e sinistra, squarci di bianco nel verde, che al tramonto diventano rosa. In paese non si può entrare con l'auto, le vie sono molte strette e ripide, e passano sotto caratteristici archi fino a raggiungere il punto più alto con la chiesa del XII secolo e il monumento al cavatore. Ai giorni nostri è famosa per il suo ricercatissimo lardo, che un tempo veniva usato come companatico proprio dai cavaatori, che lo affettavano sottile per poi gustarlo insieme a pane e pomodoro.



La vita di Forte dei Marmi è soprattutto nel suo litorale, dove si alterna una lunga teoria di stabilimenti eleganti, a partire dalla storica Capannina, che ha segnato il costume del territorio nel secondo Dopoguerra

tistero del XVI secolo, la Chiesa di Sant'Agostino del XIV secolo, l'Archivio Storico nel palazzo Moroni, e l'ex convento, oggi sede del Centro Culturale Luigi Russo e della Biblioteca Comunale, nel cui chiostro si trovano interessanti affreschi. Insolita è anche la Torre campanaria in mattoni, costruita alla fine del 1500. Ebbene: nel bel mezzo di questo scenario storico, si ergono straordinarie installazioni contemporanee, in un accostamento davvero riuscito. Dal primo Dopoguerra sono infatti numerosi gli artisti che hanno scelto la cittadina per le loro attività. Non solo Mitoraj e Botero, dunque, ma anche personaggi come Marcello

Tommasi, Cascella, Salvador Dalí, Giacomo Manzù, Marino Marini, Francesco Messina, Juan Mirò, Henry Moore, Giò e Arnaldo Pomodoro e Giuliano Vangi – per citare i più noti –, sono sempre stati artisti tra i cittadini, e hanno contribuito a rendere unica Pietrasanta. Oltre ai vari atelier e laboratori del marmo, merita la visita il Museo dei Bozzetti Pierluigi Gherardi: 600 prove di sculture di oltre 300 artisti che hanno scelto i laboratori locali per dar vita alle proprie opere. Un viaggio tra le creazioni della scultura contemporanea mondiale, in cui l'estro dei grandi nomi del Novecento si affianca alla maestria dei tanti artigiani del posto.



CI PIACE

l'eleganza senza tempo di località che hanno fatto la storia del turismo nazionale ma hanno saputo accogliere con stile le istanze di rinnovamento



NON CI PIACE

che i prezzi di tutti i servizi siano così elevati e che quindi la Versilia resti una meta preclusa a molti



Il triangolo del lusso

Città ricca di storia, Forte dei Marmi iniziò a espandersi a partire dal XVI secolo, con le operazioni di bonifica che si prolungarono per tutto il 1600. Terminata la costruzione del forte nel 1788 – da cui il nome –, nell'Ottocento il comune ha incominciato a trasformarsi nella splendida località turistica di mare dei giorni nostri. Qui, il lusso sfrenato continua a segnare il quadrilatero della moda compreso tra Piazza Garibaldi, Via Roma, Via Mazzini e Piazza Dante: le grandi griffe ci sono tutte, allineando l'esclusività dello shopping locale a quello di città gemelle come Porto Cervo e Capri, in un triangolo vip attorno al Tirreno. Ma la vita di Forte dei Marmi è soprattutto nel litorale, dove si alterna una lunga teoria di stabilimenti eleganti, a partire dalla storica Capannina, che ha segnato il costume del territorio nel Dopoguerra. Fascinoso anche lo storico pontile, lungo ben 275 metri: si protende maestoso nel mare, e ancora oggi è il luogo più amato da residenti e turisti per una passeggiata al tramonto; ricostruito subito dopo la guerra perché distrutto dai bombardamenti tedeschi, in origine serviva a facilitare il trasporto in mare del marmo proveniente dalle apuane. La stessa Forte dei Marmi, del resto, si sviluppa nel tempo come porto per la spedizione del pregiato materiale proveniente soprattutto da Carrara, e destinato a tutto il mondo.



Nelle foto, al centro, il celebre tratto di lungomare toscano. Nella pagina accanto la statua che veglia sul molo di Forte dei Marmi e, qui sotto, scorci di Versilia tra sacro e profano

Scelti per voi



dove mangiare

Locanda Apuana

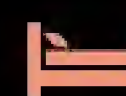
Cucina della tradizione, da provare il celebre lardo locale.
Prezzo medio: 25 euro
Via Comunale, 1 - Colonnata (Ms)
Tel. 0585.768017
www.locandaapuana.com

Lorenzo

Da oltre 30 anni mecca gourmet.
Prezzi da 85 euro, vini esclusi
Via Carducci, 61
Forte dei Marmi (Lu)
Tel. 0584.874030
www.ristorantelorenzo.com

Da Beppino

Da provare il mitico tordello.
Prezzi: 35 euro, vini esclusi
Via Valdicastello Carducci, 34
Pietrasanta (Lu)
Tel. 0584.790400
www.dabeppino.it



dove dormire

Hotel Ermione

Sul lungomare, con piscina.
Doppia da 85 euro
Viale Roma, 183
Marina di Pietrasanta (Lu)
Tel. 0584.745852
www.hotelermione.com

Hotel Raffaelli Villa Angela

Dal 1950, ambiente accogliente.
Doppia da 100 euro
Via Mazzini, 54
Forte dei Marmi (Lu)
Tel. 0584.787472
www.raffaelli.com

Relais Villa La Bianca

Signorile villa di campagna.
Doppia da 140 euro
Via Nuova 825. Loc. Lombrici
Camaione (Lu)
Tel. 0584.984657
www.villalabianca.it

Bologna, un modello di cambiamento

di Gilda Ciaruffoli

Bella, colta, ricca: sembrava non le si potesse chiedere di più, come se avesse già detto e dato tutto. È dunque una sorpresa scoprire che invece, negli ultimi anni, il capoluogo emiliano ha mutato pelle, superando i suoi stessi limiti e rinascendo come meta di un turismo nuovo. Giovane e internazionale

Arriviamo alla stazione di Bologna e ci avviamo a piedi verso Via Indipendenza. Già alla scalinata del Pincio però notiamo qualcosa di diverso. Un gruppo di ragazzi esce da un cancello in bici, e ce ne sono altri che arrivano, con o senza due ruote. Insomma, un bel via vai. Cosa c'era lì una volta? Un'autorimessa, poi più nulla, forse una discarica. Oggi, l'insegna dice che stiamo entrando da Dynamo, una velostazione. Di base un parcheggio per biciclette, in realtà un vero e proprio centro culturale nato sì per permettere ai pendolari di lasciare il proprio mezzo custodito o ai turisti di affittarne uno adatto alle proprie esigenze (fino all'innovativa bici per disabili), ma poi cresciuto come bar, punto d'informazione con wifi gratuito, luogo d'arte, spazio per eventi e concerti; l'ingresso a ogni servizio è gratuito, i prezzi di noleggio e deposito popolarissimi. Dall'ottobre 2015 è questo il benvenuto che Bologna offre ai turisti arrivati in treno o in pullman (a due passi c'è l'autostazione), magari dall'aeroporto. Ed è un gran bel benvenuto, che dà subito



La città si può percorrere tutta agevolmente in bici, noleggiandola magari da Dynamo (sotto)



l'idea di quanto la città sia cambiata negli ultimi anni, proiettata verso una dimensione internazionale dell'accoglienza. E allora saliamo anche noi in sella alla nostra bici immaginaria e andiamo a scoprire cosa ne è stato di quella "vecchia signora dai fianchi un po' molli" cantata da Guccini nei primi anni '80, e che per quasi 40 anni è rimasta pressoché immutata, con i suoi "salami in vetrina", gli studenti universitari e soprattutto il giro d'affari legato alla Fiera. Che peso aveva il turista in tale equilibrio all'apparenza perfetto? Pochissimo, ma a lungo questo non è sembrato un problema.



L'unione fa la forza

I dati Istat ci dicono che, negli ultimi 5 anni, Bologna ha rilevato un +22,1% di turisti, con punte di presenze internazionali che superano il +50%! Un cambiamento epocale, dietro al quale troviamo diversi fattori che hanno come comun denominatore una sinergia tra le realtà commerciali, culturali e amministrative cittadine. La stessa che, nel momento più difficile, ha spinto per lo sviluppo dell'Aeroporto Marconi oggi toccato da nuove rotte Turkish Airlines, Emirates, Ryanair, Lufthansa... che hanno moltiplicato le prospettive turistiche della città. La stessa che troviamo ancora nella scelta di destinare al riposizionamento della città un miliardo all'anno prelevato dalla tassa di soggiorno, o in quella di portare avanti bandi innovativi come l'Incredibol – Bologna Creative's Innovation, grazie al quale esistono realtà come Dynamo. Insomma, un bell'investimento collettivo, che si traduce oggi nell'attività di Bologna Welcome, che ha il suo sportello in pieno centro, al piano terra di Palazzo Re Enzo, di fronte a San Petronio. Non solo un ufficio informazioni ma un vero e proprio mezzo di promozione della Città Metropolitana – un territorio che va dall'Appennino alla Pianura bolognese – attraverso una lunga serie di iniziative, idealmente rappresentate dagli oltre 20 itinerari proposti e pensati per soddisfare curiosità e esigenze dei nuovi viaggiatori.

Addio vecchia signora

Poi tutto è cambiato. Il mondo fieristico come lo conoscevamo non ha retto il peso della crisi e delle nuove forme di comunicazione, e l'intero universo dell'accoglienza alberghiera, soprattutto, ma anche della ristorazione bolognese che si reggeva su quel perno ha rischiato il collasso. A emergere a quel punto una netta consapevolezza: bisognava cambiare, rileggere la città, riposizionarla. «Bologna sta conoscendo una nuova giovinezza. Il turismo è in costante crescita, ed ha un carattere contemporaneo: è eterogeneo, ha esigenze e interessi nuovi. Vuo-

le una città da vivere, con i propri tempi e secondo i propri interessi». Ce lo racconta Simona, che lo sa bene. Tra i soci della velostazione, lei di turisti ne incontra tutti i giorni. «I primi tempi ci intimoriva noleggiare bici a tedeschi, olandesi... abituati come sono a città pensate per le due ruote. Ma quando ci hanno assicurato di sentirsi sicuri a muoversi per le vie di Bologna (recentissimo il progetto della Tangenziale delle Bicilette che agevola la circolazione lungo i trafficati viali, ndr), ci siamo sentiti orgogliosi della direzione in cui sta andando la nostra città».

Cambiare, per restare se stessi

La nostra, di direzione, è invece quella di Piazza San Petronio e dell'adiacente Quadrilatero. Zona di mercato fin dal Medioevo, in tempi recenti le sue botteghe dalle splendide insegne storiche erano frequentate perlopiù dagli abitanti del centro per la spesa quotidiana; neanche l'ombra insomma dell'antico fermento. Guardiamolo oggi invece questo groviglio di strade stipato di locali e persone: un quartiere rinato. Si brinda con calici di Pignoletto e Lambrusco, si spizzicano tigelle e crescentine, mortadella e Parmigiano. L'aperitivo, insomma, anima di questa rinnovata frequentazione, è declinato alla tradizione. Ed è proprio questa una delle armi sfoderate per dare una nuova identità al turismo in città: «un anno di studi sulla percezione che ha di Bologna il viaggiatore internazionale ci ha mostrato come il suo punto di forza fosse la genuinità, la sensazione cioè che, soprattutto a livello gastronomico, l'offerta bolognese non fosse "a misura di turista", ovvero piegata al guadagno facile e alla speculazione come avviene in molti altre località italiane» ci spiega il professor Roberto Grandi, alla guida di Bologna Welcome, dal 2015 responsabile dello sviluppo e della gestione delle attività di accoglienza turistica. Rispetto del viaggiatore e valorizzazione della tradizione gastronomica locale, sono state quindi due delle leve che hanno mosso il rinnovamento.



Per saperne di più:
www.bolognawelcome.com
www.incredibol.net
<https://dynamo.bo.it>
www.senzaspine.com
<http://leserre.kilowatt.bo.it>

Emblema dello spirito innovativo che pervade oggi Bologna è il suo "logo generativo": un logo per l'appunto che, a partire da elementi grafici comuni, ognuno può personalizzare in poche mosse. Provateci al sito ebologna.it

Ripartire dall'esistente

Da leggere in questa prospettiva anche il recupero di spazi come quello del Mercato di Mezzo o, poco distante, del Mercato delle Erbe, entrambi pezzi di storia cittadina lasciati morire per anni e oggi rinati non solo con un'offerta di merci di alta qualità, ma anche con una proposta di punti ristoro d'eccellenza e un design di grande impatto. Un altro mercato rionale, quello di San Donato, nella prima periferia, ha avuto un destino diverso. È diventato sede dell'Orchestra Senza spine: 200 musicisti under 35 che animano un centro culturale aperto a tutti. Poi ci sono le splendide Serre dei Giardini Margherita con i loro orti e laboratori, il progetto in divenire del cinema d'essai ospitato nelle sale Liberty del sotterraneo Modernissimo fino al Parco agroalimentare Fico di prossima apertura. Tutti recuperi dell'esistente, tutti spazi multifunzionali destinati ad accogliere bolognesi e turisti offrendo loro un'infinità di servizi. Tutti luoghi di aggregazione che, fino a pochi anni fa, non c'erano. E dei quali si sentiva davvero il bisogno.

.italo

Il capoluogo emiliano è raggiungibile con numerosi collegamenti al giorno. Italo mette a disposizione fino a 41 collegamenti giornalieri tra Bologna e Roma e 25 tra Bologna e Milano. Bologna è facilmente raggiungibile anche da Torino, Venezia, Padova, Brescia, Verona. Reggio Emilia, Firenze, Napoli, Salerno.

Dall'alto: street art in centro, i rinnovati spazi del Mercato delle Erbe e un aperitivo nel Quadrilatero a base di piadina e tigelle



**Qualunque sia la tua strada...
ti diamo al miglior prezzo
il mezzo per raggiungerla**

il presidente Francesco
Tommaso Angillo
Francesco Angillo

NOLEGGIO MENSILE

Senza obblighi di durata

€299,00 (*)

**Citroen C1 o simile al mese + iva
Incluso: Bollo · Assicurazione · Manutenzione**



**con
3.500 Km
al mese**

(*) Tariffa valida da Ottobre 2016

Suscettibile a variazioni senza preavviso.

Catene da neve incluse dal 15 novembre al 15 aprile nelle zone coperte dall'ordinanza

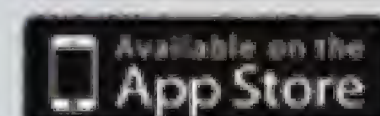
SicilybyCar auto @ europa

800 - 334440

091.6390311 - 091.6390324
091.6390301 - 091.6390302



www.sicilybycar.it
sbc@sbc.it





Scelte che definiscono uno **stile**

... come quella della località dove trascorrere un romantico fine settimana ottobrina. Costiera Amalfitana, Taormina o Roma? Il profumo dei limoni, la gioia degli ultimi bagni o un'immersione nella storia? Se poi le strutture sono quella della Ragosta Hotels Collection, si finisce per cedere alla tentazione di provarle tutte!

Define your Lifestyle. Un concetto importante soprattutto in vacanza, quando scegliamo di trascorrere il nostro prezioso tempo libero in una data struttura, in una certa località, che dovrebbero quindi rispondere completamente alle nostre esigenze, per regalarci giornate da sogno indimenticabili. È proprio questa la filosofia sottesa alle proposte del Ragosta Hotels Collection: quattro strutture dal carattere definito e inconfondibile sorte in località dal fascino unico, perfette per soddisfare le esigenze più diverse dei propri ospiti. Sono soggiorni tailor made quelli proposti dal brand che si pone come consulente per i propri ospiti, accompagnandoli nel definire la propria idea di vacanza e garantendo loro una permanenza davvero cucita su misura. E così, chi ama passeggiare tra antichi borghi e godere dei profumi intensi e dei colori tipici della Costiera Amalfitana, può scegliere l'Hotel Raito, sulla collina di



dove&come

Hotel Raito

Via Nuova Raito, 9
Vietri sul mare
Salerno

Relais Paradiso

S.P. Vietri Raito Dragonea, 10
Vietri sul mare
Salerno

La Plage Resort

Via Nazionale, 107/A
Isola Bella, Taormina
Messina

Palazzo Montemartini

Largo Giovanni Montemartini
Roma

Per saperne di più:
www.ragostahotels.com

Vietri sul Mare, con i suoi vertiginosi panorami marini, o il più raccolto boutique hotel Relais Paradiso, con le sue sole 22 camere, dove è facile stringere legami quasi familiari con lo staff della struttura. Per gli amanti della natura incontaminata si aprono le porte del La Plage Resort di Taormina: 22 camere eco-friendly nel cuore di una riserva naturale del WWF, di fronte all'Isola Bella. E poi c'è Palazzo Montemartini a Roma, gioiello architettonico che mixa forme contemporanee e elementi classici nelle sontuose stanze di un palazzo dell'Ottocento adiacente il complesso delle Terme di Diocleziano. E proprio da Roma è in partenza un progetto tutto nuovo: si chiama Wow Therapy e una volta messo a punto racchiuderà al suo interno servizi mirati sia per la clientela leisure che per quella business. Si tratta di un concept innovativo volto a offrire agli ospiti delle strutture del Gruppo servizi tagliati su misura, dal kit del buon sonno alla sveglia personalizzata grazie anche all'utilizzo delle più moderne tecnologie, a una serie di App gratuite a servizio del cliente già dal suo arrivo, con la possibilità di programmare la musica di sottofondo o il programma della giornata, prenotare un lunch personalizzato o un tour per la città, tutto da cellulare.



IL **FONDO FORMAZIENDA**

UN SISTEMA EFFICIENTE E INNOVATIVO A DISPOSIZIONE DELLE IMPRESE CHE VOGLIONO INVESTIRE NEL LORO FUTURO



Formazienda, il fondo paritetico interprofessionale nazionale per la formazione continua promuove e finanzia la formazione delle imprese aderenti al fondo.

Tre gli strumenti a disposizione delle imprese per accedere ai finanziamenti:



- » CONTO FORMAZIONE **DI SISTEMA**, gestito prioritariamente mediante l'emanazione di avvisi aperti tutto l'anno
- » CONTO FORMAZIONE **DI IMPRESA**, dedicato alle medio-grandi imprese
- » CONTO FORMAZIONE **DI RETE**, ideato per le forme aggregate di impresa

Aderire al Fondo è semplice e non comporta alcun costo aggiuntivo.
Per le modalità tecniche di adesione al Fondo visitare il sito www.formazienda.com.

via Olivetti 13
26013 Crema (CR)

Tel. 0373 472168
Fax 0373 472163

info@formazienda.com
www.formazienda.com

 @FFormazienda
 Fondo Formazienda

FORM**Azienda**[®]
FONDO PARITETICO INTERPROFESSIONALE
NAZIONALE PER LA FORMAZIONE CONTINUA

INSIEME PER CRESCERE





Sinergie di **benessere**

Vivere bene, muoversi agevolmente, partecipare al quotidiano sono momenti strettamente correlati a un buono stato psicofisico e all'assenza di dolore. Fin dal 1890 la Casa di Cura Dr. von Guggenberg volge la sua attenzione a un approccio terapeutico con metodi naturali che coinvolgono l'intera persona

È il metodo Kneipp la disciplina principe attraverso la quale la Casa di Cura Dr. von Guggenberg accompagna i suoi ospiti lungo un percorso di disintossicazione generale per riattivare tutte le funzioni dell'organismo, nella sua unità; per raggiungere questo obiettivo, la cura sfrutta gli stimoli naturali dell'acqua, dell'aria, della luce e del movimento. L'idroterapia Kneipp, con l'alternanza di acqua calda e fredda, è alla base della riattivazione della circolazione, associata a esercizi fisici mirati in palestra o in piscina, ma anche a lunghe passeggiate. Alla base di una vita sana però non può mancare anche una corretta alimentazione; la scelta di cibi freschi e integrali e una preparazione adeguata degli alimenti prevengono infatti tante malattie degenerative e del ricambio. Nella casa di Cura Dr. von Guggenberg durante i primi giorni di cura, spesso e su prescrizione medica, viene somministrata una dieta liquida a base di centrifugati di verdura e frutta accompagnati da brodo vegetale caldo a 500 kcal giornaliere, ricca di vitamine, oligoelementi e altre sostanze salutari. Questo regime alimentare, in aggiunta agli stimoli benefici delle terapie, ha effetto disintossicante e dre-



dove&come

**Casa di Cura
Dr. von Guggenberg**
Via Terzo di Sotto, 17
Bressanone (Bz)
Pacchetto lancio 3 notti:
da 730 euro
Tel. 0472 820222
www.von-guggenberg.it

nante, inoltre alcuni studi dimostrano che pochi giorni di dieta restrittiva permettono un migliore rinnovamento cellulare e la stimolazione del sistema immunitario. In seguito si propone il passaggio a una dieta solida di 800 – 1000 kcal al giorno, un regime alimentare vario secondo le ricette dei libri *Salute e buona cucina* e *L'arte sana del gusto*, tutto sotto il controllo del medico e delle dietiste. I piatti appetitosi tratti dal menu sono preparati con cura dai cuochi esperti. La casa di cura Dr. von Guggenberg pratica da poco una collaborazione diretta con la nuova Clinica privata Brixiana di Bressanone, proponendosi di facilitare ai pazienti il recupero ortopedico postoperatorio. Le tecnologie innovative di cui dispone la Casa di Cura hanno un ruolo fondamentale nei tempi e nei risultati. Un team altamente qualificato di osteopati, chiropratici, fisioterapisti, massaggiatori e terapisti Kneipp garantisce un valido intervento in una struttura che riesce a coniugare in maniera gratificante per i propri ospiti le cure e un piacevole soggiorno nella splendida e verde cornice della storica città vescovile.



PRIVATKLINIK

CASA DI CURA

DR. VON GUGGENBERG

seit - dal 1890



salute benessere relax
trovate il Vostro equilibrio



www.von-guggenberg.it

news



Tra deserto e oceano in **Namibia** con **KLM**

di Mariella Cattaneo

Il deserto più antico del mondo, con i suoi colori che dal rosso all'arancione sembrano poi tuffarsi nelle acque blu dell'oceano Atlantico. Misteriose cittadine di minatori quasi inghiottite dalla sabbia, quella che ha creato la "Big Daddy", la duna più alta del mondo. La Skeleton Coast con vascelli arenati, squali e balene e l'entroterra, regno di leoni, ghepardi, giraffe, rinoceronti, zebre, pellicani e fenicotteri rosa. La Namibia è questo e molto altro ancora: un paese stabile sia economicamente che politicamente dove convivono 13 diverse etnie, benché siano uno degli stati a minore densità di popolazione al mondo.



Il fascino di una natura quasi primordiale che fa sentire il viaggiatore tanto piccolo, ma comunque parte di un mondo tutto da scoprire: la nuova destinazione nel continente africano della compagnia aerea olandese è una regione stabile e davvero ricca di cultura.

Il gruppo Air France KLM collega oltre trenta località in Africa e insieme ai suoi partner ne serve un totale di cinquantasei

Raggiungere questo mondo che riporta all'essenza della natura sarà ancora più semplice dal 30 ottobre grazie al nuovo volo di KLM Royal Dutch Airlines per Windhoek: la capitale del Paese è una città verde e moderna situata nel bel mezzo del deserto, che offre un'ampia varietà di esperienze culturali e culinarie. KLM con questa aggiunta amplia il suo network in Africa (che tocca quindi 12 destinazioni), dove gli orari degli attuali tre voli per Luanda, in Angola, saranno leggermente modificati in modo da consentire il raggiungimento della capitale della Namibia e il ritorno dopo una breve sosta. I voli per Luanda e Windhoek saranno effettuati con Airbus A330-200 dotato di 243 posti. Il volo KL0575 partirà il martedì, il venerdì e la domenica alle ore 22:45 da Amsterdam e arriverà a Luanda il giorno successivo alle ore 07:30 (ora locale). Alle ore 08:45 (ora locale) proseguirà il suo tragitto verso Windhoek, dove arriverà alle ore 12:15 (ora locale). Il volo di ritorno, KL0576, partirà il mercoledì, il sabato e il lunedì da Windhoek alle ore 17:40 (ora locale) e atterrerà a Luanda alle ore 19:15 (ora locale). Ripartirà quindi da Luanda alle ore 20:40 (ora locale) per raggiungere Amsterdam il giorno successivo alle ore 05:20. Il nuovo volo offrirà ottime coincidenze da tutti e sette gli aeroporti italiani serviti da KLM (Torino, Milano Linate, Venezia, Genova, Bologna, Firenze e Roma Fiumicino).

AIRFRANCE



KLM



➤ Per saperne di più:
www.klm.it

LASCIATEVI CONQUISTARE

Let yourselves be conquered



SANTADI

vini fatti con arte



Foto Tran Xuan Minh - Asiatica

Hanoi, finestra sul Vietnam autentico

di Isabella Cattoni

Il periodo da settembre a novembre è sicuramente ideale per fare tappa a Hanoi durante un viaggio in Vietnam e uno spunto in più può essere offerto dai festeggiamenti per l'anniversario della liberazione dal colonialismo francese, che il 10 ottobre veste a festa tutta la città. La vita ad Hanoi, complice il clima favorevole, si svolge per strada, fra mercati, ristoranti e un turbinio di moto e biciclette. Il modo migliore per scoprirla è visitarla a piedi, partendo dalle sponde del lago di Hoan Kiem, che si trova nel centro della città. Attraversato da un bel ponte in legno rosso detto del "Sol Nascente", il lago conserva su un isolotto il visitatissimo tempio di Ngoc Son. Dal lago ci si sposta nel Quartiere Vecchio, fra templi, pittoreschi mercati come quello di P Gia Ngu o quello tradizionale all'aperto di P Thanh Ha e lo spettacolo di marionette sull'acqua in So Lau. Nella continua tensione fra un passato millenario e un futuro carico di promesse, tappa d'obbligo è quella al mausoleo di Ho Chi Minh, che al suo interno conserva grandi giardini, il palazzo presidenziale e la casa del leader. Da non perdere anche il tempio della Letteratura, un'oasi di pace nel mezzo del traffico cittadino dedicata a Confucio e sede nel 1076 della prima università del Vietnam, creata per educare i figli dei mandarini. Se tutto questo vi ha affascinato, uno dei modi per apprezzarlo dal vivo è quello di affidarsi a chi il Vietnam lo conosce fin nei minimi dettagli,

C'è chi ci arriva con un volo dall'Europa, chi vi sosta per poi proseguire verso nord per Sapa e chi la tocca prima di partire alla volta della suggestiva baia di Halong: la capitale vietnamita merita tuttavia qualche giorno in più per scoprirne il fascino in bilico fra un passato millenario e un futuro carico di promesse

grazie a un'esperienza di 15 anni e a uno staff di persone che parlano la lingua italiana: il tour operator Asiatica, con sede ad Hanoi e uffici in altre località del Vietnam e in Cambogia, è a disposizione per ideare un itinerario personalizzato che comprenda un tour più ampio del Nord del Paese, alla scoperta delle etnie che popolano le valli e di villaggi ancora lontani dal turismo di massa come quello su palafitte di Mai Chau. Per festeggiare il 15° anniversario di attività, Asiatica ha inoltre lanciato una speciale offerta per Capodanno, intitolata a "15 anni di emozioni".

➤ Per saperne di più:
info.it@asiatica.com
massimo.bianchessi@asiatica.com



Foto Tran Xuan Minh - Asiatica

Scoperte e massacri Ardengo Soffici e le avanguardie a Firenze



27 settembre 2016 - 8 gennaio 2017
Galleria delle Statue e delle Pitture degli Uffizi

Soluzioni su misura per il vostro business



Un'opera al tuo servizio

- Pagine pubblicitarie tabellari sulle riviste Italo e VdG magazine i Viaggi del Gusto
- Realizzazione e pubblicazione di servizi redazionali sulle riviste Italo e VdG magazine i Viaggi del Gusto
- Facebook: lanci degli articoli sponsorizzati per 7 giorni





- Instagram: post (Foto e descrizione azienda 50 battute + tag azienda/persona)
- Sito Web: strilli centrali in Home page per una settimana in 60 giorni
- Google advertising: campagne pubblicitarie (solo se in possesso di un sito preesistente)

In 10 anni di editoria specializzata
abbiamo raccontato e valorizzato oltre 3000
aziende e i loro prodotti!



Riunione. Bontà di Mare.

A SHORT SHELF LIFE
IS BETTER*

La Boutique Creativa



Specialità Ittiche Affumicate
Riunione Industrie Alimentari

Via Gualco, 50E - 16165 Genova www.lariunione.it - email: info@lariunione.it

*un ciclo di vita più breve garantisce la disponibilità di un prodotto sempre fresco.

Proporre un alimento altamente deperibile con scadenze molto lunghe non è indice né di freschezza né di sicurezza.



82 SAPORI. TRA I VICOLI DI BARI VECCHIA
Una giornata a scoprire segreti sfiziosi tra gli scorci più nascosti e autentici della città pugliese dai due porti

86 CHEF. CEDRONI, IL DIO DEL MARE
Tappa sulla Riviera del Conero, dove un ospite d'eccezione ci svela, in cucina, le delizie marine e terrestri del territorio

90 VINI. LESSONA, ROSSO BIELLESE
Colore granata e profumo di viola per questa storica e gloriosa Doc piemontese, rinata dopo anni di oblio

92 SALUTE. LA DIETA MEDITERRANEA

94 ORTO. IL DRAGONCELLO

96 RICETTE. ALESSANDRO BORGHESE

98 RISTORANTI



Saperi e sapori di **Bari Vecchia**

di Alessandro Luongo



Che il polpo barese è così gustoso perché viene pescato nei fondali rocciosi, lo sapevate? E che lo sbarco dei Mille fu finanziato con le olive pugliesi? E, ancora, che se vi trovate alle 17.10 del 21 giugno nella Cattedrale di San Sabino potete assistere a un fenomeno straordinario? Una giornata tra i vicoli della parte di città racchiusa tra i suoi due porti, vi farà scoprire questi e altri sfiziosi segreti

Due città distinte in una. Gli abitanti della Bari Vecchia si sentono ancora cittadini a se stanti benché compresi nello stesso capoluogo. Come Porzia, ad esempio, 68 anni, “regina delle orecchiette”. La prima a recarsi in Piazza Ferrarese a insegnare alle donne del posto come preparare quelle più sottili e saporite. Nella sua casa-bottega, infatti, chiarisce subito «noi barivecchiani le facciamo così, senza rivoltarle col dito come usano in altre zone». Siamo nel borgo antico, immersi in sapori e saperi da gustare e raccontare. Il centro urbano attuale è costituito dalla parte nuova, fondata nel 1813 da Gioacchino Murat, fra la ferrovia e la costa, con strade a reticolo ortogonale; e dalla parte antica, che si trova fra i porti nuovo e vecchio, chiusa a est dalle mura che la separano dal lungomare, con un impianto medievale.

Il polpo, gli ulivi e Garibaldi

Il nostro tour inizia da Corso Vittorio Emanuele, il “salotto” di Bari, alle porte della città vecchia. Il ristorante che ci avvicina subito ai sapori locali è Biancofiore, a gestione familiare, elegante e sobrio, guidato dagli omonimi coniugi Diego e Daniela; 40 coperti e un giovane ma esperto chef di 28 anni, Giacinto Fanelli. «Il polpo barese è il più saporito perché pescato sui fondali rocciosi – spiega Diego – e subisce un trattamento particolare che lo rende croccante: viene battuto sugli scogli più lisci, e poi schiumato e arriciato in grandi vasche sul mare o in ceste di vimini. Si man-



In apertura, una spianata di tipiche orecchiette baresi. Nel riquadro, la candida basilica di San Nicola



CI PIACE

che antico e moderno si esaltano a vicenda, anche grazie ad alcune buone abitudini come quella delle donne di Bari Vecchia che usano ancora pulire e lavare a terra fuori del loro abitato. Buone maniera e solida tradizione da mantenere nel tempo.

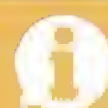


NON CI PIACE

il fatto che quello cittadino potrebbe essere il lungomare più bello d'Italia o d'Europa, e uno dei più lunghi, circa 40 km, se non fosse interrotto da brutture e colate di cemento. Anche a sud di Bari, andando verso San Giorgio, ex borgo di pescatori, regna per oltre 10 km il degrado totale, con case abbandonate alla prostituzione o al malaffare.

gia anche crudo ed è molto gustoso». I baresi apprezzano inoltre gli spaghetti con la cosiddetta *pelosa*, ovvero il granchio Favollo, poi le cicale greche, e vanno pazzi per il *taratuffo*, una spugna di mare amarognola molto afrodisiaca. Nel frattempo, lo chef del Biancofiore si diverte a proporci la sua cucina fusion ma ancorata alle tradizioni, e abbina l'acidità dei frutti di bosco alla testura del tonno. Incontriamo qui Vittorio Cavaliere, nostra "guida" per due giorni, presidente dell'associazione culturale Ricerca e Qualità dedita alla promozione e valorizzazione del territorio. L'esperto locale pone l'accento sull'importanza storica di Bari per il nostro Paese, addirittura nella formazione dell'Unità d'Italia. «Felice Garibaldi, grande commerciante, si trasferì a Bari da Nizza all'epoca del successo dell'olio lampante per illuminazione». Il fratello del nostro "eroe" fu un pioniere nel valorizzare gli uliveti per la produzione di olio da tavola, e fra il 1835 e 1851 comprò un oleificio a Bitonto e un altro a Bari, e gestì anche dei magazzini. «Poi si ammalò e lasciò tutti i suoi beni in eredità al fratello Giuseppe, gli stessi con i quali fu sostenuta la spedizione dei Mille a Marsala», conclude Cavaliere.

In questa pagina, una strada caratteristica del centro, la golosa focaccia barese e un tipico forno locale. A destra: uno dei famosi vicoli, il lungomare e, in basso, un piatto del Black&White



Info utili

Il capoluogo pugliese è ben collegato al resto del Paese, grazie ad una comoda rete ferroviaria, stradale, portuale e aeroportuale. Infatti, dista solo 45 minuti di volo da Roma e 75 da Milano. In auto, dalla A14, uscire a Bari-Sud e seguire le indicazioni per la tangenziale Bari-Brindisi e poi per il centro.



Antiche botteghe: un'idea di rinascita

Entrando nei vicoli – un tempo malfamati – incontriamo poi Biagio Diana, "zio degli artigia-



ni" del borgo antico, fondatore e presidente dal 2012 dell'associazione culturale senza scopo di lucro Spaccabari. La sua bottega mantiene vivo il culto della natività, ed è infatti zeppa d'icone di San Nicola, presepi e altri oggetti realizzati con materiali riciclati e asettici, come cartoni, plastica, polistirolo... «Ma non sono venduti – precisa – solo regalati o ceduti dietro donazione». Poi Biagio lancia un appello al sindaco: «potrei essere il capofila del rilancio di tante botteghe abbandonate da tempo, se solo il comune mi concedesse i locali, anche tramite un bando; tanti giovani artigiani in gamba, che ora sono a spasso, potrebbero dunque trovar lavoro». Biagio immagina difatti i disoccupati impegnati nella Bari Vecchia a creare, ad esempio, statue di San Nicola decorate e vestite a mano, per «far tornare a sentire in queste strade di nuovo l'odore della terracotta, non solo del cibo».

Tappe d'arte e di gusto

Proprio a due passi dalla sua sede pittoresca, si apre la splendida Piazza Mercantile, fulcro della ristorazione e della movida, dove arrivano anche i numerosi turisti che sbarcano dalle navi da crociera. Il porto dista infatti da qui solo 150 metri. Di fronte alla Colonna infame, o "della gogna", spicca il locale più elegante della zona, il Black&White, minimal e giovanile nello stile, con cucina a vista. È un'idea di Daniele Caldarulo, 37 anni, di Bari, che è anche team manager della Nic, la Nazionale italiana cuochi. Prevala la filosofia fusion anche qui, «ma senza esasperazione» precisa lo chef, con piatti locali rivisitati in chiave internazionale.



Tartare e sashimi fra i punti di forza. Se non si ha tanta fame, è d'obbligo una tappa al Panificio Fiore, uno dei primi del borgo antico, che prepara nel forno a legna la focaccia barese più gustosa in assoluto: calda, croccante, con pomodoro, olio e oliva. Nel cuore della Bari vecchia, il Panificio Santa Teresa, al 10 di Strada Santa Teresa dei maschi, da 80 anni è dotato di un raro forno roteante che permette una cottura uniforme del pane senza doverlo spostare di volta in volta. Infine i dolci. Mamarid, dal 1865 è un'istituzione nel borgo antico per cioccolatini, caramelle, confetti e liquori preparati in casa, come il limoncello, il liquore al caffè e l'amaro di erbe. Passeggiando nei vicoli, si ammirano molti particolari storici, come le nicchie votive, ad esempio, che racchiudono le icone del santo patrono e della Madonna. Fra cui, in evidenza, il restauro dell'edicola votiva Madonna del lume, del '700. Da visitare, infine, il Castello normanno-svevo, fatto edificare da Federico II di Svevia (nel suo nucleo principale) sul sito di precedenti fortificazioni normanne e bizantine. Bari antica è comunque il trionfo del romanico, con la Basilica di San Nicola (XII secolo), e la Cattedrale di San Sabino, dove il sacrista Nicola Cassano, nel 2005, fece una scoperta incredibile: «durante il solstizio del 21 giugno, alle 17.10, la luce che filtra attraverso il rosone principale colpisce il rosone del pavimento che assume così le stesse dimensioni e forme del rosone principale». E crea un effetto scenico spettacolare.

➤ Per saperne di più:
www.viaggiareinpuglia.it

Scelti per voi



dove mangiare

Biancofiore

Crudi e frutti di mare annaffiati da vini naturali. Oltre 400 le etichette in cantina.
Prezzo: 50 euro.
C.so Vittorio Emanuele II, 13
Tel. 080.5235446
www.biancofioreristorante.it

Black&White

Minimal ed easy nell'arredo, con cucina a vista. Portate locali in chiave internazionale.
Prezzo: 50 euro.
Piazza Mercantile, 77/79
Tel. 080.5217193
ristoranteblackandwhitebari.it

Giampaolo

Cucina tipica pugliese in un ambiente luminoso e familiare. Prezzo: 40 euro.
Via Francesco Lombardi, 18
Tel. 080.5238828
www.ristorantegiampaolo.it



dove dormire

Palazzo Calò

Un ex monastero del XV secolo nel cuore del borgo antico, con terrazza. Doppia da 100 euro
Strada Lambert, 8
Tel. 080.5275448
www.palazzocalo.com

Palace Hotel

Un 4 stelle di fascino, a pochi passi dalla Basilica di San Nicola e dal Teatro Petruzzelli.
Doppia da 99 euro
Via Francesco Lombardi, 13
www.palacehotelbari.com

Villa Romanazzi Carducci

Un 4 stelle all'interno di un grande parco storico, in posizione centrale. Doppia da 69 euro
Via Giuseppe Capruzzi, 326
Tel. 080.5427400
www.villaromanazzi.it



Nel regno di Moreno, dio del mare

di Elisabetta Canoro

Sulla Riviera del Conero, tra l'azzurro dell'Adriatico e il verde delle colline marchigiane, nei laboratori creativi orchestrati da Cedroni si assapora il meglio che offrono la terra e il mare. E poi, con lo chef, si va nell'entroterra di Senigallia alla scoperta di luoghi storici e produttori longevi

Curiosa, creativa, contemporanea. Proprio come lui. Moreno Cedroni definisce la sua cucina quella delle tre "c". Votata al mare, potremmo aggiungere. Quel mare che si specchia nelle acque cristalline della Riviera del Conero, il suo regno indiscusso. «Sono nato, vivo e lavoro da sempre di fronte allo stesso pezzetto di mare», ci racconta. E il mare Moreno lo sente, ne coglie l'anima più profonda e lo interpreta alla perfezione, con genio ed estro. «Sono uno specialista della cucina di pesce», dice. Anche se è convinto che lo rappresentino un po' tutti i paesaggi della sua regione, le Marche. Classe 1964, nato ad Ancona, ci guida alla scoperta del suo territorio, cominciando proprio da un tuffo in quel mare che da piccolo si divertiva ad esplorare con i pescatori. Siamo sul lido di Marzocca, a Senigallia, la prima tappa del nostro viaggio è il suo ristorante gastronomico, La Madonnina del Pescatore, aperto nel 1984. Un tempio

dell'haute cuisine: due stelle Michelin, tre forchette per il Gambero Rosso, 18/20 il punteggio assegnato dalla Guida L'Espresso, incoronato dal Wall Street Journal tra i primi dieci ristoranti europei di pesce. Come a volerlo proteggere, una stele devozionale che veglia su pescatori e marinai, la Madonnina del Pescatore, appunto. Nell'aria il profumo intenso di salsedine, davanti a noi la tavolozza piatta del mare e un'interminabile spiaggia. Sembra di vivere un sogno. A fare da cornice, alle nostre spalle, le dolci e verdeggianti colline che portano a luoghi magici come Camerano, Monterado e Corinaldo (nella guida dei Borghi più belli d'Italia), paesi dalla tipica architettura medievale, ricchi di storia e di arte, disseminati nell'entroterra senigalliese.

Avanguardia fluttuante

Ad accogliere i commensali nel ristorante ci pensa Mariella, la moglie, accom-


La Madonnina del Pescatore, 2 stelle Michelin, è un tempio dell'haute cuisine aperto dal 1984 sul lungomare di Marzocca, a Senigallia. Prende il nome dalla stele devozionale al suo ingresso che veglia sui marinai



Il gusto selvaggio delle Marche

La materia prima costituisce per Cedroni il 60% della buona riuscita di un piatto, se di qualità e rigorosamente stagionale. Dal mare? Pesca solo pesce "selvaggio", si rifornisce al mercato di Ancona, ma anche in Portogallo. Dalla terra vengono invece «i grani antichi per il pane, le verdure del contadino con le mani consumate dal lavoro, gli oli extravergine migliori, le uova di galline serie, i formaggi di capre arrabbiate!», sorride. I suoi produttori di fiducia? Gli stessi dove porterebbe i suoi clienti per fare un giro nel territorio: da Giacani, per l'olio di oliva Raggia, la cultivar che predilige per i sentori freschi e un buon fruttato, nonché l'equilibrio di amaro e acidità. E poi da Beltrami, azienda familiare che lavora "affondando" i piedi nella terra, per i caprini; da Bovinmarche per la carne e da Passamonti per il ciauscolo, insaccato tipico marchigiano. Tra gli altri, annovera anche Molini del Ponte e Paolo Parisi per le uova. Sulla piazzetta di Senigallia, ci fermiamo da Anikò salumeria di pesce, la versione street food dei suoi ristoranti, prêt-à-porter e prêt-à-manger, dove fare la spesa, celebrare l'ora dell'aperitivo o cenare. È infine un laboratorio sperimentale l'Officina, dove Cedroni produce salumi e conserve di pesce, marmellate, confetture e sughi ed altri prodotti selezionati e confezionati. La ricetta che secondo Moreno rappresenta al meglio la sua terra? Il brodetto alla senigalliese, non ha dubbi. «È la sintesi perfetta della nostra cucina regionale, fatta di gusti rotondi, rassicuranti. Non andrà mai in crisi, come la cucina italiana, che non è mai stata in forma come in questo momento», ne è convinto. Al passo coi tempi nel rispetto della tradizione. Virtuosa perché guarda avanti, per scoprire sapori e sentori di culture lontane.

Scelti da Cedroni

 dove comprare

Giacani

Via Marche, 2
Jesi (An)
Tel. 0731.64409
www.hostariasantalucia.it

Beltrami Gastronomia

Via Umberto I, 23
Cartoceto (PU)
Tel. 0721.893006
www.gastronomiabeltrami.com

Bovinmarche

Via Achille Grandi, 48
Ancona
Tel. 071.2905011
www.bovinmarche.it

Salumificio Passamonti

Via Leopardi, 10
Monte Vidon Combatte (Fm)
Tel. 0734.656109

Molini del Ponte

Via Giuseppe Parini, 29
Castelvetrano (Tp)
Tel. 0924.904162
www.molinidelponte.com

Azienda Agricola Le Macchie

Via delle Macchie 1/2,
Usigliano di Lari, Pisa
Tel. 0587.68532
www.paoloparisi.it

Guazzetto di pesci e molluschi, sentori di anice stellato

Per il guazzetto far andare in padella 5 gr di aglio tritato e 20 gr di cipolla bianca tritata con 50 gr di olio extravergine; spruzzare 20 gr di aceto e far evaporare. Aggiungere poi 300 gr di pomodoro San Marzano in barattolo stroppicciati con le mani e una bacca di anice stellato. Sobbollire per circa 15 minuti e regolare di sale. Prendere una padella, versare un goccio di olio e posizionare 4 pezzi da circa 20 gr l'uno di rombo, di coda di rospo, di filetti di testola, di polpo, 4 gamberi sgusciati, alcune vongole e cozze, poi il guazzetto; salare leggermente, coprire con il coperchio a fuoco basso per circa 10 minuti, aggiungere all'ultimo 4 fettine di spigola, del prezzemolo, un giro di pepe bianco e accompagnare con delle bruschette.

Ricetta per 4 persone
Preparazione: 30 minuti
Realizzazione: 30 minuti
La particolarità è la cottura al forno che arriva in modo indiretto

pagnandoli nei luminosi ambienti progettati da Fabio Ceccarelli, dal design essenziale e contemporaneo. In tavola? Un trionfo di specialità a base di pesce, sapori intensi e appaganti nelle fragranze e nelle consistenze, frutto di sperimentazioni, fantasia e capacità di fondere le materie prime. Nei suoi piatti si riconoscono i sapori di casa, dell'infanzia, le ricette della mamma e della nonna, interpretati in chiave moderna. Gli ingredienti a cui non rinuncia mai? Olio extravergine d'oliva, porro, melanzane, alici, sgombero. Curioso, spiritoso, estroso, divertito, Moreno ha uno spirito avanguardista, è fautore di una cucina in continua evoluzione, fluttuante come l'acqua che accarezza i suoi ristoranti. Lo stesso spirito che nel 2000 l'ha spinto ad aprire un secondo ristorante, Il Clandestino, Susci Bar, scritto così, all'italiana, perché dedicato alla sua personale e inedita rivisitazione in chiave mediterranea del crudo di pesce giapponese, come spiega nei suoi libri *Sushi & Susci* e *Susci più che mai*. Nessun riferimento a santi o protettori questa volta, il locale prende nome dalla famosa canzone di Manu Chau che allora echeggiava ovunque. Ci siamo spostati nella baia di Portonovo, perla dell'Adriati-

co nel cuore del Parco Naturale del Conero, scenografica cornice per una cena romantica sotto la luna di fronte al mare, avvolti dal profumo intenso di lavande e ginestre. È il "laboratorio estivo" dello chef, che ogni anno studia un menu nuovo: l'ultimo si è ispirato a Marco Polo e alla Via della Seta, con sette piatti inediti a base di ingredienti e materie prime del territorio sapientemente mixate a spezie di mondi lontani. Studio, talento, tecnica e ricerca, quindi, ma soprattutto uno spirito visionario vivido e vivace, che nel tempo l'hanno consacrato tra gli chef italiani più innovativi, al punto da aggiudicarsi nel 2008 il premio svedese Kungsfenan Seafood Awards per la padronanza e la tecnica nel maneggiare la materia prima.

Per saperne di più:
www.morenocedroni.it



Cambia la tua prospettiva di shopping!

**FINO A -70%
OLTRE 80 NEGOZI
APERTO 7 GIORNI SU 7**

USCITA PESCARA NORD - A14
CITTÀ SANT'ANGELO (PE)

SEGUICI SU:   
CITTASANTANGELOVILLAGE.COM

Torna il “vino d'Italia”: la rinascita del Lessona

di Silvana Delfuoco

Ha un colore rosso granata, con sfumature arancioni se invecchiato, un profumo caratteristico che ricorda la viola e un sapore asciutto con persistente retrogusto questa Doc piemontese con la quale si è brindato all'Unità nazionale, ma che da allora è stata relegata nel dimenticatoio

Era il 1870, all'indomani dalla “presa di Roma”, quando il ministro Quintino Sella, rifiutando lo champagne, decise di brindare alla raggiunta Unità nazionale con lo Spanna della sua tenuta di famiglia a Lessona, nel cuore dell'Alto Piemonte. Un vino che da allora ha diritto di fregiarsi del titolo – cosa che ben pochi sanno – di “vino d'Italia”. Un riconoscimento quasi dovuto per quella che all'epoca era la più estesa, e tra le più rinomate, zona viticola italiana. Con i suoi circa 40mila ettari vitati, il Biellese poteva infatti contare su una superficie coltivata a vigna pari a quella dell'intero Piemonte dei giorni nostri. E lo Spanna, il nome che da quelle parti si dava – e ancora si dà – al vitigno Nebbiolo, era conosciuto e ricercato soprattutto all'estero. Paradossalmente, i meno in grado di apprezzarne le preziose risorse erano proprio i novelli cittadini del neonato Regno d'Italia. «Io sono non solo persuaso, ma convinto – scriveva nel 1893 l'agronomo Luigi Piemonte – che l'uva dell'agro Biellese è nella sua media superiore a quella di tutta la rimanente Italia. Disgrazia vuole che la popolazione più industriale d'Italia si sia dedicata a qualunque industria meno quella vinaria, di cui aveva la



Io sono non solo persuaso, ma convinto, scriveva nel 1893 l'agronomo Luigi Piemonte, che l'uva dell'agro Biellese è nella sua media superiore a quella di tutta la rimanente Italia

materia prima così sottomano». E tra le più antiche, e attive, famiglie di manifatturieri biellesi, tra le prime a introdurre in fabbrica le macchine per la tessitura, accanto agli Avogadro, ai Lamarmora, agli Sperino c'era, ovviamente, anche la famiglia Sella!

Orgoglio e archeologia

Fu infatti proprio la crescente richiesta di manodopera da parte degli industriali biellesi del tessile a costringere i vignaioli-operai



nel Biellese. È stato proprio grazie all'esempio trascinante di Paolo De Marchi che un piccolo ma compatto numero di viticoltori (9 al momento, per un totale di circa 30 ettari) ha orgogliosamente deciso di recuperare la propria tradizione viticola. È nata così nel 2014 l'Associazione Produttori Lessona, che accomuna nuovi investitori accanto a qualche storico vigneron sopravvissuto alla bufera. C'è Ermidio Di Betta, che nel 1999, dopo aver ristrutturato con coraggio da pioniere una ca-

L'unico modo per far tornare grande questa zona è ripercorrere la storia dei suoi vini, impegnarsi in una sorta di "archeologia vitivinicola" che dallo studio del passato ci traghetti verso il futuro

scina seicentesca, La Badina, ha iniziato a coltivare il suo mezzo ettaro di vigna: vendemmia eseguita a mano in cassette e successivo affinamento in piccole botti di rovere. E c'è anche Massimo Clerico, famiglia di vignaioli fin dal 1700, che esporta il 96% del prodotto dai suoi due ettari di vigna soprattutto negli Stati Uniti e che, di recente, ha fornito anche il ristorante di Joe Bastianich a Singapore. Perché, come ci tiene a precisare, essere "profeta in patria" da queste parti è non è sempre facile. «Per la verità qualcosa si sta finalmente muovendo – corregge un po' il tiro De Marchi – soprattutto se teniamo conto che il vino locale è assai poco. La provincia di Biella ha complessivamente circa 100mila abitanti e, per il momento, uno scarsissimo movimento turistico: non si può certo pensare di vendere qui tutta la nostra produzione!» «Secondo me, l'unico modo per far tornare grande questa zona – conclude – è ripercorrere la storia dei suoi vini, tecnologie di lavorazione comprese, per comprenderne meglio natura e evoluzione: impegnarsi cioè in una sorta di "archeologia vitivinicola", che dallo studio del passato ci traghetti verso il nostro futuro».

a trascurare la vigne. Alla fine degli anni '90 del secolo scorso intorno a Lessona non erano rimasti che poco più di tre ettari vitati. «Il posto dei vigneti, quando ci siamo messi all'opera, era occupato per lo più da boschi – racconta Luca De Marchi della Proprietà Sperino, che dal 1999 ha ripreso le fila della storica azienda di famiglia nel Castello di Lessona – e l'opera di ricostruzione è stata, ed è ancora, lunga e faticosa». La Proprietà Sperino conta oggi 8 ettari di terreno vitato ai piedi del Monte Rosa, di cui 6 nella zona del Lessona, ed è al momento l'azienda di maggiori dimensioni tra quelle che operano

Scelti per voi



dove comprare

Proprietà Sperino
Vigneti De Marchi
Via Orolungo, 38
Cantina: Via Felice Sperino, 10
Lessona (BI)
Tel. 01599408
www.proprietasperino.it

Az. Agricola Vitivinicola La Badina
Cascina Badina, 1 – Lessona (BI)
Tel. 0159.81071
www.labadina.it

Az. Vitivinicola Massimo Clerico
Via Cappa Dario, 17/a – Lessona (BI)
Tel. 0159.82176
www.clericomassimo.it

Tenute Sella
Via IV Novembre, 128 – Lessona (BI)
Tel. 01599455
www.tenutesella.it

Castello di Castellengo
Fraz. Castellengo, 31 – Cossato (BI)
Tel. 348.2240347
www.castellengo.it

Castello di Montecavallo
Via per Chiavazza, 30
Vigliano Biellese (BI)
Cell. 348.2351455
www.castellodimontecavallo.it



La dieta della **felicità** esiste!

Mangiare frutta e verdura fa bene alla salute? Sì, ma anche all'umore. Questa è l'ultima scoperta fatta sulla buona alimentazione. L'Università inglese di Warwick, alleandosi con l'Università di Queensland in Australia, ha controllato nel tempo l'alimentazione di oltre 12mila persone alla ricerca di un possibile risvolto psicologico tra i benefici derivanti dai cibi del mondo vegetale. E l'ha trovato: il buonumore aumenterebbe addirittura in rapporto alla quantità di frutta e verdura mangiate; i ricercatori sono arrivati a sollecitarne un consumo quotidiano di ben 8 porzioni (contro le 5 di solito raccomandate). Ovviamente la svolta in direzione di una condizione di benessere non avviene subito, ma è stata riscontrata in capo a due anni di regime alimentare corretto. E l'intensità della gioia "aggiunta" equivarrebbe a quella del passare dalla disoccupazione a un lavoro sicuro. La ricerca, pubblicata sull'*American Journal of Public Health* ricorda che frutta e verdura vengono da tempo raccomandate perché si sa che aiutano nella prevenzione di varie malattie, comprese varie forme di tumore, e hanno un potere antiossidante che combatte l'invecchiamento. E uno dei ricercatori, il professor Andrew

Avete presenta il senso di gioia, di appagamento, che si prova quando, dopo un periodo di disoccupazione, si torna al lavoro? Ecco, pare sia proprio quella la sensazione alla quale è possibile aspirare aggiungendo 3 porzioni di frutta e verdura in più alle 5 consigliate di solito. Parola di esperti

Oswald, ha osservato: «Consumare frutta e verdura stimola la nostra gioia molto più rapidamente di quanto rafforzi la nostra salute. Tanta gente perde la spinta a mangiare nel modo suggerito per il fatto che i benefici fisici, come la protezione anticancro, maturano solo nell'arco di decenni». Il suo collega australiano Redzo Mujcic aggiunge: «Può darsi che i nostri risultati siano più convincenti nel far mantenere la dieta corretta nel tempo perché qui c'è in palio un "premio" psicologico, il buonumore. Un effetto che si "riscuote" molto prima dei benefici fisici». Gli studiosi di questa "gioiosa" ricerca ricordano che altri studi hanno collegato ottimismo e presenza di carotenoidi nel sangue. In attesa di ulteriori riscontri, la dottoressa Elena Dogliotti, nutrizionista della Fondazione Veronesi, così commenta l'indagine: «potrebbe essere logico pensare che il gruppo che consuma fino a 8 porzioni al giorno di frutta e verdura sia più attento alla propria salute; si tratta probabilmente di persone che si prendono "cura di sé", quindi vogliono star bene, consapevoli di avere un ruolo importante nell'ottenere il benessere fisico che si traduce anche in un benessere psicologico».

i Trifolati **LOGRO'** D'Amico

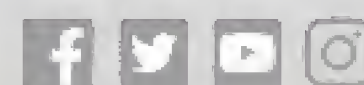


Arriva il "Ready to eat" anche in versione Bio! Il gusto di sempre.

D'Amico si prende cura, ancora una volta, di tutti gli amanti del buon cibo e presenta i nuovi Funghi Trifolati Champignon Logro': "Bio", 100% italiani e lavorati dal fresco. Preparati come da ricetta tradizionale, sono la soluzione ideale e veloce, da consumare sia caldi che freddi. Scopri anche la linea classica dei Funghi Trifolati Logro' nella pratica versione "Ready to eat": *champignon, porcini, chiodini, famigliola e misto bosco*.



ti puoi fidare



www.damico.it



La radice dei draghi

Siamo ancora in tempo per fare spazio sul balcone e seminare il dragoncello, aromatica non certo tra le più note e diffuse, ma che può regalare straordinarie fragranze venate di piccante

Erba dei serpenti, sangue di drago. Sono solo alcuni dei nomi che la tradizione popolare ha nei secoli attribuito al dragoncello, probabilmente a seguito della forma della radice di questa nota pianta aromatica, assai simile alla coda di un drago. Di qui a ritenerla poi capace di sconfiggere draghi e serpenti, il passo è stato breve, anche perché si credeva guarisse dal morso degli animali velenosi. Per la scienza è *Artemisia dracunculoides*, famiglia asteracee, e si distingue per l'aroma inconfondibile: calda come l'anice e rinfrescante nei cibi sostanziosi, fino ad assumere note piccanti se coltivata in luogo soleggiato. Amante del clima mediterraneo – viene dall'Asia centrale –, giunse in Europa con i crociati che la introdussero dal vicino Oriente dove la si utilizzava a fini aromatici e officinali. Tradizione vuole che a portarla in Italia fu niente meno che Carlo Magno, intorno al 774, poi la si coltivò negli orti dell'Abbazia di Sant'Antimo, nelle vicinanze

di Montalcino. Di questa preziosa erba esistono due specie simili, l'estragone o dragoncello, indicato spesso anche come dragoncello francese o piemontese, e quella russa. Quest'ultima, dal sapore leggermente più amarognolo e pungente, è di più facile coltivazione. Nell'orto o sul balcone sta bene vicino all'issopo e al basilico, e in giardino abbellisce le aiuole dei fiori da taglio. Per l'uso in cucina, una volta recisi i rami, anche in fiore, si dovranno mettere in un recipiente con dell'acqua fresca: sarà il modo per conservarne a lungo l'intenso aroma. Il dragoncello ha proprietà eupeptiche, stimola l'azione del fegato e aiuta a digerire cibi proteici e grassi. È buono nella ricotta fresca, nelle insalate di patate e particolarmente adatto a profumare pesce e pollo. Paragonabili a un esaltatore di sapore, le sue foglie possono risultare utili a coloro che per problemi di salute non possono usare il sale. Ottimo l'aceto aromatizzato al dragoncello.

Coltiviamolo così

Si presta con facilità alla coltivazione in vaso, grazie tra l'altro alle sue poche esigenze. Per farlo vivere bene bastano infatti un'esposizione soleggiata e la protezione dalle intemperie invernali.

La cassetta e il terriccio

L'ideale sono i vasi rettangolari, profondi almeno 40 cm, in cui collocare le piante a una distanza, l'una dall'altra, di almeno 20 cm. I vasi vanno preparati mettendo argilla o ghiaietto sul fondo a cui aggiungere del terriccio umido e ricco di humus. Utile anche la presenza di sabbia, per un 10% del totale, perché aromatiche e ortaggi in genere non amano un substrato che trattienga a lungo l'acqua, che deve invece drenare facilmente.

La semina

Per la semina, che si può fare a primavera o tra fine estate e inizio autunno, scegliere luoghi soleggiati e protetti dal freddo. Se non se ne potesse fare a meno, si dovrà proteggere la pianta con fronde di abete o foglie secche e paglia. Il dragoncello russo si può coltivare tramite seme, mentre quello francese, migliore e più aromatico, può essere coltivato solo per divisione dei cespi. La pianta adulta, che misurerà tra gli 80 e i 150 cm, dovrà essere mantenuta umida soprattutto in estate.

Punti deboli

Al momento della raccolta ricordarsi di non asportare più di due terzi dei rami, altrimenti si blocca la crescita della pianta. Soffre il gelo e il vento. Teme l'attacco della ruggine che danneggia le foglie.

Raccolta e conservazione

La raccolta delle foglie fresche si fa in modo scalare dalla primavera all'estate. Se si desidera conservarle è consigliabile farle essiccare in luoghi freschi e asciutti componendo dei mazzetti da tenere a testa in giù. In alternativa le foglie possono essere congelate. Una volta essiccate, si conservano in barattoli chiusi in luogo fresco e asciutto e lontano dalla luce.

condivido
i suoi valori

14

1,0

gotta in mg/l

0,55

durezza in
gradi francesi



Claudio Marchisio per:

LAURETANA

L'acqua più leggera d'Europa

consigliata a chi si vuole bene

Tabella comparativa	temperatura (°C)	scolorimento (mg/l)	durezza (°F)
Lauretana	14	1.0	0.55
Monte Rosa	16.4	1.2	0.54
S. Bernardo	34.5	0.8	2.5
Sant'Anna di Valdais	43.2	1.2	3.3
Yoss	44	6	N.D.
Levissima	80.2	1.9	5.8
Acqua Panna	139	6.4	10.6
Fluggi	145	6.3	9
Rocchetta	174.1	4.13	N.D.
Fiji	210	18	N.D.
San Benedetto	268	6	N.D.
Evian	309	6.5	29.1
Vitasnella	400	3.3	N.D.

Publications: *Journal of the American Academy of Child and Adolescent Psychiatry*, 1997, 36, 10, 1133-1140. ² *Journal of the American Academy of Child and Adolescent Psychiatry*, 1997, 36, 10, 1141-1148.



Segui la campagna
#ragionidiunasceltaconsapevole



Foto di AB Normal S.r.l.



Capesante marinate e "incavolate"

Ingredienti per 4 persone:

12 capesante
16 g curcuma
Pepe rosa q.b.
Scorza di 1/2 limone
Olio EVO q.b.
Sale al polline di finocchietto q.b.
Pepe, melissa q.b.

Ingredienti per la marinata di cavolo cappuccio:

1/2 cavolo cappuccio viola
Sale, zucchero q.b.
Aceto di mele q.b.

Preparazione:

Taglia a strisciole sottili il cavolo cappuccio viola e mettilo in una ciotola insieme all'aceto di mele, lo zucchero, il sale e mescola il tutto. Stacca le capesante dalla conchiglia conservandone solo la noce, mettile in una seconda ciotola e prepara una marinata con olio, curcuma, pepe rosa, scorza di limone grattugiata e mescola. Lascia riposare entrambe le marinade in frigorifero per 30 minuti. Impiatta la capesante marinata, tagliata a fettine e rifinisci con un nido di cavolo cappuccio viola. Emulsiona l'olio di marinatura delle capesante con l'acqua del cavolo aggiungi sale del polline di finocchietto, melissa e pepe.

"Ascolto: Serj Tankian – Sky Is Over (Elect The Dead Symphony)

Bevo: Pinot Grigio – Le vigna di Zamò 2015 "



Fettuccina di seppia alla Norma

Ingredienti per 4 persone:

500 g pomodori lampadina rossi, gialli e verdi
600 g seppie pulite
2 melanzane
Ricotta salata q.b.
Sale, olio EVO, pepe, basilico q.b.
Olio di arachide q.b.
Farina di riso q.b.
Scorza di 1/2 limone

Preparazione:

Metti in una ciotola le seppie pulite, prive dei tentacoli e tagliate a fettuccine, aggiungi il basilico spezzettato a mano, sale, pepe, olio evo e

Musica per il palato

Questo mese Alessandro Borghese, chef della sua azienda di catering "AB – il lusso della semplicità", conduce su Sky Uno "Alessandro Borghese Kitchen Sound"; giudice in TV con Junior Masterchef Italia, firma la sua rubrica su VdG con piatti "senza confini"

Un clarinetto intona una sinfonia in Fa Maggiore, note che stimolano la curiosità, lo stomaco e il gusto. Una quinta perfetta con l'aggiunta di una terza per completare l'accordo che stuzzica appetito e fantasia. La voce acuta e prepotente di Tankian incorniciata dagli archi incontra il sapore dell'oceano esaltato dalla marinatura. Ogni boccata porta la mente a esplorare oltre i confini del cielo fino alla profondità del mare. Non ci sono frontiere quando Hetfield incrocia le chitarre elettriche con i violini. Una ricetta che viaggia sulla sottile linea che divide due dimensioni diverse, il mare e la terra, mai opposte quasi complementari. Sapori che catturano l'attenzione e colori che appagano la vista: il rosso, il giallo e il verde dei frutti del sole incontrano tentacolari "viaggiatori del buio". Ogni frontiera è vinta, la mente desidera la chiusura del cerchio, il palato attende l'ultima nota di questo magnifico trittico, le mani afferrano un concentrato di sapori. L'anima si innalza elevata dalla voce unica e indimenticabile sulle note del piano sovrano; prepara la bocca all'esperienza preziosa. Il primo morso è croccante, succulento, inebriante come un tuffo tra la vivacità delle onde. Palato, mente e anima insieme per un accordo perfetto... e che il viaggio abbia inizio! Buon appetito!


Alessandro Borghese
il lusso della semplicità

➤ Per info e contatti:
alessandroborghese.com

Non esistono frontiere tra musica e gusto, tra le note ascoltate e quelle scoperte nell'assaggio. E il mare sembra ancora lì, anche in queste giornate d'autunno, giusto dietro la porta. Perché, come dice Arthur Bloch, "la distanza più breve fra due punti è al di là di un muro"

scorza una grattugiata della scorza di limone. Mescola e lascia marinare. Taglia a rondelle le melanzane, passale nella farina di riso e friggile in abbondante olio di arachide. Mixa i pomodorini rossi con l'olio evo e il sale, filtra la crema ottenuta per eliminare le bucce e i semi. Taglia a spicchi i pomodorini gialli e verdi. Impiatta, su un fondo di crema di pomodoro, le rondelle di melanzane fritte; sopra il nido di fettuccine di seppia marinate. Infine aggiungi gli spicchi di pomodorini gialli e verdi, la ricotta salata grattugiata, foglie di basilico e un giro d'olio evo.

**"Ascolto: Enter Sandman – Metallica & San Francisco Symphonic Orchestra
Bevo: Zibibbo secco – Jasmin 2014
Firriato"**



Olive ascolane di mare

Ingredienti per 4 persone:

24 olive verdi grandi
200 gr di ombrina
8 gamberi
200 gr di triglia
2 uova
50 gr di parmigiano grattugiato
Scorza di 1 limone
Vino bianco q.b.
Rosmarino, sale, pepe, olio evo q.b.
Noce moscata q.b.
Farina q.b.
Pangrattato q.b.
Olio di arachidi q.b.

Preparazione:

Pulisci l'ombrina, la triglia e i gamberi, prepara un battuto grossolano e cuocilo in padella con un filo d'olio evo, pepe e sale e lascialo raffreddare. Apri le olive e privale del nocciolo. Quando il pesce è pronto, aggiungi il parmigiano grattugiato, una punta di noce moscata e una grattata di scorza di limone. Impasta con le mani e versa il composto in una sac à poche, farcisci le olive e poi richiudile. Sbatti le uova insieme a un po' di vino bianco e sale. Passa le olive farcite nella farina, poi nelle uova e infine nel pangrattato. Ripeti queste operazioni due volte. Friggi le olive in abbondante olio di arachidi, assorbi l'olio in eccesso e aggiusta di sale. Impiatta le olive di mare in un cestino da fritto, rifinisci con un ciuffetto di rosmarino.

**"Ascolto: Queen feat. Luciano Pavarotti
– Too Much Love Will Kill You
Bevo: Spumante rosato extra dry 2015
– Comincioli"**

Foto di AB Normal S.r.l.



Nelle immagini, in senso orario: capesante marinate e "incavolate", fettuccina di seppia alla Norma e olive ascolane di mare

Foto di AB Normal S.r.l.





Asola, l'atelier del gusto

Un sogno verticale che domina lo skyline cittadino al nono piano del Brian&Barry Building: pareti vetrate, un panorama da brivido, e nel piatto le creazioni sartoriali di Matteo Torretta

Tailor made. Overo, cucita ad hoc. Non poteva che essere "tagliata" sull'ospite l'esperienza gastronomica di un ristorante che si chiama Asola – Cucina Sartoriale. Ecco allora che lo chef si trasforma in un sarto del gusto per dar vita, al pari di un artigiano, a creazioni inedite e sorprendenti. Studiate sulle esigenze e i gusti dei commensali (tutti i piatti ad esempio sono disponibili in porzione intera o dimezzata, per quantità e prezzo). Lo chef in questione è Matteo Torretta – la scuola è quella di Gualtiero Marchesi, Antonino Cannavacciuolo, Carlo Cracco –, che si fa interprete della grande tradizione italiana e milanese in chiave contemporanea, con la medesima cura che si dedica ad un abito su misura. La sua cucina? La definisce «Semplice, leggera, equilibrata, concreta. Dai sapori rotondi, rigorosamente stagionale, mai scontata e sempre riconoscibile». Ma anche globale: un melting pot di gusti e prodotti da tutto il mondo. Tenendo sempre fede al principio per cui «un grande piatto deve saper giocare sulle migliori qualità degli ingredienti che lo compongono, senza alterarne i sapori, ma valorizzandoli» spiega. Rooftop restaurant nella centralissima Piazza San Babila, Asola è un sogno verticale che domina lo skyline cittadino al nono piano del Brian&Barry Building – 12 piani di moda e food nel cuore della metropoli. In totale 60 coperti divisi tra eleganti tavoli rettangolari in noce, intervallati da ampie finestre, e un bancone intorno alla cucina a vista dove Torretta e gli altri chef impiattano sotto gli occhi degli ospiti. È incorniciata da pareti in vetro la seconda cucina, anch'essa a vista. Cercate un'atmosfera più riservata? Chiedete il tavolo "San Babila" con vista sull'omonima piazza. Per cominciare? Battuta di fassona con maionese al balsamico e germogli o crudo di tonno con salsa affumicata e cialda croccante. Tra i piatti principali, cotoletta alla milanese con misticanza e pomodoro confit, risotto alla milanese con ristretto di carne e midollo in tempura, ma anche uno "straniero" manzo galiziano con peperoni gialli bruciati, finferli e cipollotto. Da provare la linguina di Gragnano con aglio, olio e peperoncino in fonduta di parmigiano e zenzero. Dulcis in fundo, i dessert firmati da Galileo Reposo, fuoriclasse della pasticceria.



dove&come

Brian&Barry Building

Via Durini, 28
Milano

Prezzo medio: 70 euro

Business lunch: 30 euro

Tel. 02.92853303

www.asolaristorante.it



1820
TOSTI
★ ★ ★ ★ ★
Canelli



Dal 1820 Tosti produce bollicine e vini nel cuore di Canelli, un territorio unico al mondo per storia e tradizione vitivinicola. Quasi due secoli di vendemmie guidate dalla stessa famiglia nel segno della qualità, dell'innovazione e dell'unicità, come la bottiglia Tosti, la sola al mondo con l'ombelico.

tosti www.tosti.it #tosti1820



Per riscoprire la cucina... alle fonti

Se un viaggio nel verde selvaggio del promontorio del Circeo stuzzica il palato, il ristorante dello chef Ernesto Russo si rivela la sosta ideale per gli amanti degli ambienti informali e dei prodotti più freschi del vicino Tirreno e delle campagne laziali

Immerso in un rilassante paesaggio rurale, poco distante dalle sponde del lago di Sabaudia, incontriamo il delizioso ristorante-churrascaria Fonti di Lucullo, i cui accoglienti interni caratterizzati dalla forte presenza del legno, si armonizzano perfettamente con il contesto verde nel quale il locale è inserito e che gli conferisce un fascino unico. Un tripudio di natura che raggiunge il suo apice una volta che i piatti sono in tavola. E qui arriva la sorpresa: a dominare la scena sono infatti le proposte a base di pesce che variano a seconda del pescato giornaliero, pur essendo presente in menu un'ottima selezione di carni. A stupire subito sono i primi piatti, dai tonnarelli con vongole, gambero rosso e zucchina frita agli gnocchetti fritti conditi con sapori marinari, ma la festa dei sensi prosegue lungo tutta la carta: l'utilizzo esclusivo di ingredienti naturali e freschi è la promessa che lo chef Ernesto Russo fa ai suoi clienti all'inizio della cena, e i commenti entusiastici di chi ha provato la ricciola o il mix di orate e spigole gri-



dove&come

Fonti di Lucullo

Via Bagnara

Sabaudia (Lt)

Prezzo medio: 40 euro

Tel. 320.2290724

gliate sono la prova certa che per tutto il pasto quella promessa è stata mantenuta. «La ricerca dell'eccellenza è continua – ci racconta Russo – I prodotti del territorio e le coltivazioni locali che utilizzo sono garanzia del risultato finale». La selezione dei vini – che possono spaziare da un italianissimo Ca' del Bosco a uno sloveno Jermann – abbinati a ogni pietanza, vogliono essere la firma finale dello chef, le cui scelte sono volte a esaltare il piacere del palato sotto tutti i punti di vista. Una passione, la sua, nata molto presto, quando tredicenne iniziò a lavorare per i campeggi durante le stagioni estive, e nonostante da qualche anno dedichi parte del suo tempo agli impegni televisivi (dalla partecipazione a *Uomini e Donne* di Maria de Filippi alle rubriche di cucina che cura per diversi programmi delle tv nazionali), Russo non ha mai abbandonato i fornelli. Le Fonti di Lucullo però è solo una delle sue attività. Appena sfiorato dalle onde del Mar Tirreno, il ristorante e beach garden Marina del Circeo è infatti l'altra scommessa dello chef; da qualche anno la gestione del locale è passata sotto la sua ala, e il suo tocco personale si riflette nella bellezza dei piatti e nei sapori unici rielaborati con eleganza.





formaggio

piave

DOP



SCOPRI IL GUSTO PREMIATO DAGLI CHEF STELLATI MICHELIN

mipaef

Ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali

Il Formaggio Piave DOP sarà presente al
Salone del Gusto (Torino, 22-26 settembre)
e al **Merano Wine Festival** (Merano, 4-8
novembre).



Le Sicilianedde, gusto Capitale

Enzo Mavica, siciliano di Bronte trapiantato a Roma, è un grande conoscitore di storie contadine e colture agrarie. Non c'è stato giorno della sua vita che non ha pensato alla sua terra, da quando all'età di 5 anni è arrivato nella Capitale. Formatosi come commercialista, ha scoperto molto presto che, più dei numeri, a inebriarlo erano i sapori della Sicilia. È nato così Le Sicilianedde, il locale che Mavica ha aperto a coronamento di una lunga e rigorosa ricerca sui prodotti tipici siciliani: un piccolo tempio della gastronomia isolana in grado di offrire al pubblico prodotti di nicchia e piatti ricchi di storia e di materie prime di qualità preparati da chef e pasticceri siculi. La vetrina delle Sicilianedde contempla, tra gli altri, presidi Slow Food come il miele di Ape Nera e le fragoline di bosco di Maletto, e tipicità Dop come l'olio Monte Etna e il suino nero dei Nebrodi.

Nel cuore di Roma c'è un tempio della gastronomia sicula che grazie alla passione del suo deus ex machina, Enzo Mavica, offre agli amanti della buona cucina, un repertorio straordinario di specialità che raccontano la vera anima della Sicilia e quel suo patrimonio contadino che qui viene custodito come un gioiello prezioso per essere trasformato in un'esperienza gourmet indimenticabile



Arancini, frutta di marzapane, pesto di pistacchio: nelle immagini qualche assaggio delle golosità di Le Sicilianedde; sotto i suoi ariosi ambienti

Ma a stuzzicare l'appetito ci sono soprattutto il gelato siciliano, gli arancini, le busiate con bottarga al pistacchio di Bronte, i gamberi freschi con pomodorini o il pane *cunzatu*, caldo di forno e farcito con olio, origano e altre specialità come pomodori secchi, olive, acciughe, provola e salsiccia. Ovviamente non mancano prelibatezze dolci come l'iris ripiena di crema, la frutta di marzapane, le aragoste con ricotta, le cassate e le paste di mandorla, le paste di grani antichi di Timilia. Le Sicilianedde, insomma, è un vero museo dei sapori di Trinacria dove "si mangia cultura" e si possono riscoprire anche "frutti perduti" che nessuno coltiva più: dal gelso al fico nero, dalla mela dell'Etna alla ciliegia cuccarina. Se volete lasciarvi affascinare, chiedete a Enzo Mavica di raccontarvi, ad esempio, della tuma persa. Vi spiegherà che è un formaggio di latte vaccino sparito dalla tavola siciliana per più di un secolo e riapparso magicamente da qualche anno per mano di un produttore visionario che risponde al nome di Salvatore Passalacqua. Ora, la tuma (formaggio, in dialetto siciliano) che era andata persa, la potete trovare anche a Roma, alle Sicilianedde, assieme a tante altre chicche.



dove&come

**Antica Focacceria Siciliana
Le Sicilianedde**

Menù da 10 euro
Viale dei Parioli, 35
Roma
Tel. 06.80693080



Passione per l'ospitalità



ph +39 02 78627000 booking@thehubhotel.com www.thehubhotel.com

18^{SIMPOSIO} TOP WINE 2950



La più alta degustazione al mondo di grandi vini del Trentino Alto-Adige, Umbria, Veneto e i primi classificati del concorso internazionale Müller Thurgau

SABATO 15 OTTOBRE 2016

Val di Fassa • Canazei • Rifugio Maria • Sass Pordoi



- 19 cantine presenti
- Prodotti gastronomici del Trentino Alto-Adige
- Vista panoramica dalla "Terrazza delle Dolomiti" a 2.950 m



Rifugio Maria Sass Pordo
tel. 0462 601178

Uffici Sitc Canazei:
tel. 0462 608811

Per maggiori informazioni,
prenotazione fine settimana all inclusive
e acquisto biglietto on-line

www.canazei.org



Gli aromi di una terra forte e gentile

... sono quelli della montagna abruzzese, e in particolare del Parco Nazionale che, dal 1923, è riserva protetta di flora e fauna. Ma anche di aromi unici, oggi concentrati in un profumo che fin nel nome e nella bocchetta rende omaggio ai simboli di questo luogo: la natura rigogliosa, l'orso e la pietra gentile



Che profumo hanno i boschi? Pioggia, foglie, fiori, legno, sole. Camminare a polmoni aperti e inspirare. E magari portarselo a casa quell'odore, grazie ad esempio alla linea Parco 1923 che nasce proprio come omaggio al Parco Nazionale di Abruzzo, Lazio e Molise. Una fragranza unisex – profumo corpo, profumo ambiente e saponetta – che racchiude l'essenza di diverse piante endemiche della riserva naturale, come il raro maggiociondolo (letale per gli uomini, benefico per gli animali), il giaggiolo, il caprifoglio, l'angela selvatica e le bacche di ginepro. Sul fondo c'è il faggio, uno dei simboli del parco, ricco di faggete tra le più ampie d'Italia e per le quali è stato avviato l'iter per il riconoscimento tra i Patrimoni dell'Umanità Unesco. Le note sono fresche, vegetali e balsamiche, con una piramide olfattiva che rimanda agli spazi ampi e ombrosi dei boschi. Anche il packaging richiama i simboli del Parco, con l'orso marsicano nel logo e quella data, 1923, che fa di questa riserva interregionale una delle più antiche d'Europa. Segno distintivo anche l'uso della pietra gentile nella forma di anello che sorregge il tappo della bocchetta; si tratta infatti del materiale ancora oggi utilizzato per realizzare i fregi e le sculture che abbelliscono le case dei paesi del Parco. Come Pescasseroli, dove l'idea del profumo è nata per volontà di un suo cittadino, Paride Vitale, a capo di una delle agenzie di comunicazione più note di Milano, insieme al socio Ugo Morosi. Un progetto appoggiato subito dall'ente Parco. È qui infatti che Paride si rifugia quando ha bisogno di scappare dalla frenesia cittadina, ed è sempre qui che è nata in lui la voglia di fare qualcosa per la propria terra, la stessa che, come ci ricorda, Primo Levi definì "forte e gentile". Dal ricavato di ogni vendita verrà messo da parte un euro per il Parco, a favore della salvaguardia della sua flora e fauna, in particolare per la tutela dell'orso. Pescasseroli ospita anche il primo negozio monomarca Parco 1923, per un cadeau diverso e di alta gamma. Ma non chiamatelo souvenir. Il prodotto vuole vivere di vita propria e sarà presto presente in diverse profumerie-boutique italiane. Ai più sensibili va detto che nessun fiore è stato torto per questa essenza. Il suo creatore, Marco Maffei dell'Atelier Fragranze di Milano, ha fatto leva solo sul suo olfatto per ricreare in laboratorio le molecole chimiche vicine agli odori del Parco.

➤ Per saperne di più:
www.parco1923.com



L'arte dei liuti a **Cremona**

di Piero Caltrin

Stretta nell'abbraccio di Po e Adda, la bella città della bassa pianura lombarda è culla di un antichissimo "saper fare" che si tramanda ancora oggi in molteplici forme. Una storia, la sua, legata a doppio filo alla musica e al nome di Stradivari

Patria indiscussa del violino e della creazione di strumenti ad arco, Cremona è gelosa custode di una storico "saper fare liutario" dichiarato nel 2012 dall'Unesco Patrimonio Immateriale dell'Umanità. Questa prestigiosa tradizione si sviluppò nella cittadina lombarda intorno al XVI secolo grazie ad Andrea Amati, uno dei primi maestri liutari, e proseguì con le creazioni della famiglia Guarneri del Gesù, giungendo poi al suo perfezionamento nel XVIII secolo con l'ineguagliabile genio del maestro Antonio Stradivari. Grazie all'esperienza e alle abilità manuali di competenti artigiani, questa antica arte si tramanda ancora oggi nelle botteghe liutarie del centro città, tra le più ricche al mondo per numero di pezzi prodotti e per la loro qualità. In quei laboratori infatti si mantiene vivo il metodo della scuola classica cremonese: l'uso rigoroso di tecniche manuali e l'utilizzo di materiali non industriali garantiscono l'unicità del suono dello strumento finale.

Appuntamento al museo

Chi volesse osservare da vicino alcuni di questi raffinati pezzi unici, può recarsi al Museo del





In queste pagine: la Piazza del Comune di Cremona, violini in lavorazione e l'Auditorium cittadino Giovanni Arvedi

Violino di Cremona: qui sono custoditi numerosi strumenti appartenuti ai grandi maestri dell'arte liutaria. Si può ascoltare il suono di queste vere e proprie opere d'arte e scoprire la loro storia insieme a quella delle più importanti famiglie liutarie della città. Per i veri appassionati poi, un appuntamento da non perdere: all'interno dello spazio espositivo museale, fino al 18 dicembre si potrà ammirare da vicino il famoso Stradivari Messia 1716, il violino mai suonato, testimonianza intatta del genio del Grande Maestro e riferimento stilistico per i liutai di tutto il mondo.

Mantenere viva la storia

Al "saper fare" manuale della tradizione si affianca oggi la solida preparazione culturale fornita da diverse istituzioni di alta forma-

Artigiani a 360°

Cremona è nota anche per le sue eccellenze agroalimentari, quali il Grana Padano, il tagliando, il salame di Cremona, e, ovviamente, il torrone, che ogni anno viene celebrato con un Festival. Dal 19 al 27 novembre, infatti, la città si trasforma nella capitale della gola e dello svago: costruzioni giganti in torrone, la rievocazione del matrimonio tra Francesco Sforza e Bianca Maria Visconti (al cui banchetto nuziale ha fatto per la prima volta la sua comparsa il dolce) e musica, attendono i visitatori. Il torrone, come il violino, è tradizione che si tramanda, è passato proiettato nel futuro: al concetto di "tempo" Cremona, del resto, è legata anche perché terra natale di Janello Torriani. Abile fabbro ferraio, orologiaio di fama universale e inventore, noto come il "Signore del tempo" è stato un grande interprete della tradizione artigianale cremonese. La città ha così deciso di dedicargli una mostra, *Janello Torriani Genio del Rinascimento*, che, allestita presso le sale espositive del Museo del Violino fino al 20 gennaio; vedrà protagoniste le macchine più complesse da lui messe a punto nel '500.



.italo

Italo è arrivato anche a Cremona. Grazie a **Italo-bus** ci sono due collegamenti giornalieri fra la città e la stazione di Reggio Emilia Mediopadana: alle 7.08 e alle 15.08 per chi da Cremona vuole raggiungere le altre destinazioni del network di Italo. Alle 12.47 e alle 18.47 per chi invece, da Reggio Emilia Mediopadana è diretto a Cremona.

zione musicale come la prestigiosa Scuola Internazionale di Liuteria il cui scopo è formare giovani liutai coniugando i metodi classici della tradizione con le sfide che il mercato della modernità impone. A ciò si aggiungono i corsi per restauratori di strumenti musicali del Dipartimento di Musicologia dell'Università di Pavia, l'alta formazione musicale offerta dall'Accademia Stauffer e dall'Istituto Monteverdi, gli studi sul suono nei laboratori di ricerca del Politecnico presso il Museo del Violino che fanno di Cremona il centro di un "sistema" di alta formazione musicale e culturale unico nel suo genere.



106



116



114

106 **TRADIZIONI. I LIUTI DI CREMONA**
Una terra legata a doppio filo alla musica e a Stradivari, culla di un "saper fare" antico ma mai venuto meno

108 **BELLEZZA&BENESSERE**

110 **LIBRI**

112 **TRENDY**

114 **GIOIELLI**

116 **COMPAGNE DI STRADA**

118 **SHOPPING**

AGLIANICO DEL VULTURE DOC

ORAZIO

I AM LUCANO

PAOLO PESQUINA ADV



CANTINA DI VENOSA

Vini con sentori di Musica e Poesia

www.cantinadivenosa.it

SEGUICI SU:



SATIRA III.

A' musici è com'ato difetto,
Che pregati a can fra gli amici
Mai non fan grazia, e non gli eer
Contor non danno fine al can
Tal fu Tigellio il A lui potea
Iare Augusto n e o preg
Del suo gran esso in
Tutto era va il grillo
Del suo prin fratta
Trillava, ov soprano
Or nel più fu ma
A se medesmo ovente
Qual chi fugg esero ati
Lento come sacri
Gesti di Giun servi,
Or n'aven di cca gon
Parlamentava gli
Toi detto avr glia des
D'un salin pu vsta,
Che dal fredd n contec
Ma se a quest o e parv





Viaggiando in Italia

Carlo Vulpio è giornalista del *Corriere della Sera* e autore di inchieste e reportage culturali dall'Italia e dall'estero.

Come hai scelto i luoghi che racconti?

Alcuni leggendo *Viaggio in Italia* di Guido Piovene, altri grazie a Vittorio Sgarbi e Antonio Troiano, caporedattore culturale del *Corriere della Sera*; così abbiamo deciso di raccontare trenta luoghi d'Italia preziosissimi però nascosti, e non perché siano "minori", tutto il contrario, ma comunque restano poco conosciuti.

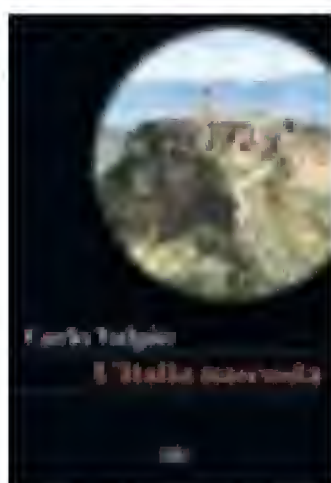
Il viaggio ti ha dato una diversa prospettiva sul nostro paese?

Quasi sempre questa Italia nascosta coincide con un'Italia migliore. Migliore, forse proprio perché nascosta. O viceversa. Non parlo solo di luoghi e di opere meravigliosi, ma anche delle persone che sanno prendersene cura, spesso senza alcun tornaconto.

E dunque, dove ci porteresti per un week-end?

Direi Zungri, vicino a Tropea, in Calabria. O Castellammare di Stabia, a due passi da Napoli. Oppure la Pigna, cioè la vecchia Sanremo. E alla chiesa di Santa Maria della Vita, a Bologna, dove il *Compianto del Cristo morto* di Nicolò dell'Arca è qualcosa di più di un'esperienza estetica.

Skira
224 pg
16 euro



Roma fornaia

Elisia Menduini è antropologa e giornalista. Nel suo ultimo libro ci porta a conoscere una famiglia di fornai della Capitale.

Chi ha ispirato il progetto?

Stefano Bonilli, fondatore del *Gambero Rosso* e mio maestro, aveva iniziato a scrivere il libro anni fa ma purtroppo non ha potuto concluderlo. A un anno dalla sua scomparsa ho deciso di portarlo a compimento. Ho scattato la fotografia in narrazione di un quartiere, di un angolo di Roma, ma soprattutto di una famiglia che in 50 anni ha cambiato il mondo del pane nella Capitale.

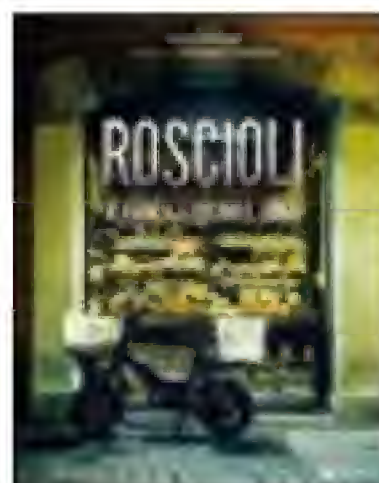
Dunque oggi cos'è Roscioli?

Un punto di riferimento per appassionati di cibo e di cucina, un'enciclopedia in barattoli, bottiglie, forme di formaggi, salumi e pane, completa e esaustiva. Da Roscioli è possibile assaggiare le migliori produzioni artigianali italiane.

Oltre alla storia tante ricette, qualche esempio?

Le ricette sono quelle del forno (pane di Lariano, pizza, supplì...), della salumeria con cucina (carbonara, cacio e pepe, baccalà, agnello...), e quelle della pasticceria (maritozzi, bombe, castagnole, mont blanc, club sandwich e tramezzini...).

Giunti
256 pg
25 euro



The art of changing

Cosa significa "cambiare"? Perché desideriamo il cambiamento ma allo stesso tempo vi opponiamo resistenza? Vivere impone di adattarsi a una realtà in continua evoluzione; il punto non è quindi il cambiamento in sé (che comunque avviene), ma la direzione, creativa e unica, che intendiamo conferirgli. Occorre, per poterlo governare, conoscerne le implicazioni psichiche: cosa attiva nel cervello del singolo e cosa provoca nel gruppo sociale? Da questa rinnovata consapevolezza e prospettiva, bisogna quindi osservare quale sia oggi, nella complessità contemporanea, il cambiamento "possibile". Partendo dalla cornice del contesto storico attuale, il libro dunque si snoda con un linguaggio scorrevole tra le dinamiche psichiche del singolo e quelle del gruppo, per rivelare quale sia il cambiamento alla portata di noi esseri umani. Un testo multidisciplinare, che da Eraclito a Baumann, passando per Freud e Dirac, offre al lettore la possibilità di trasformare la logica del *change in changing*, il cambiamento subito come fatalità in cambiamento sfruttato come opportunità di crescita.

Intrecci
edizioni
123 pg
12 euro










Viaggi del Gusto

IL MEGLIO DELLE ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE ITALIANE

- Market • Catering
- Gastro bistrot • Eventi

Via Ungaretti 7, Cernusco s/Naviglio - Tel. 02/83968544

APERTI TUTTE LE DOMENICHE DALLE 10 ALLE 17

 www.shop.vdgmarket.com -  www.vdgmarket.com -  Vdgmarket -  Vdgmarket -  vdg8886

Via della Terme 99, Codiasco Salice Terme - Tel. 0282/1917758

SCARICA
la nostra App





gioielli

Food jewellery: piacere a zero calorie!

Quando l'arte orafa incontra il gusto nascono capolavori d'originalità che sanno appagare tutti i sensi. Le migliori produzioni nazionali si trasformano così da "gioielli" della tavola a veri e propri bijoux, che delle eccellenze nostrane riprendono la forma... e a volte anche la sostanza



1

Anelli per gioco

Pensando a un gioiello, di solito, lo si immagina realizzato in metalli nobili. Eppure anche un foglio di carta può trasformarsi in un bijoux solido e duraturo, grazie a una tecnica semplice dove la protagonista è la fantasia.

Angela Simone ha concepito le sue creazioni come "anelli per gioco da gustare con gli occhi", e per realizzarli ha utilizzato cartoncino ondulado, perline colorate, filo da pesca, pirottini di carta e striscioline di rame. Angela Simone espone in Italia e in Europa e il suo lavoro è riconosciuto a livello internazionale.

➤ Per saperne di più:
www.angelasimone.it

2

Insolite materie prime

Ha osato tanto, Barbara Uderzo. La designer vicentina, che espone i suoi gioielli in importanti boutique nel

mondo, ha espresso infatti tutta la sua golosità con la collezione Bijoux chocolate: boules in cioccolato fondente, ricoperte di foglie d'oro puro e quarzo fumé, qui nella versione collier. In questo tripudio di serotonina (l'ormone del buonumore sprigionato proprio dal cioccolato), troviamo l'esaltazione della funzione originaria del dolce alimento declinato in modo innovativo, originale e... decisamente profumato.

➤ Per saperne di più:
www.uderzo-designer.it



3

Eleganze di origine protetta

I colori di Positano, i sapori della tradizione alimentare mediterranea, l'alta pasticceria

siciliana. Sono tante le prelibatezze nazionali, dalla pizza alla sfogliatella, dal fico d'india alla cassata, passando per la burrata e le orecchiette, ma risalendo sino alla polenta e al panettone di Milano, che hanno ispirato la collezione Gioielli Dop nata da un'idea dell'Associazione Giovani Gioiellieri d'Italia: il bello della tradizione, il buono dei prodotti tipici, il ben fatto delle creazioni artigianali. Sono questi i colori, i sapori e la cultura da indossare.

➤ Per saperne di più:
www.gioellidop.com



Fashion *ad alta velocità*

**Idee, proposte e suggerimenti
per essere imitati trendsetter
sempre e... ovunque!**

Viaggiare con stile? È un dono innato concesso a pochi (anzi pochissimi), ma si può. Un dono prezioso, dunque, che ognuno interpreta al meglio secondo il proprio mood, il ruolo, l'attitudine o il carattere e che può essere declinato in versione elegante o minimale, con un approccio da manager o da artista della ricerca. Filo conduttore: la personalità, sempre protagonista di ogni scelta di stile. Quella di un elegante black and white per lui e lei, ad esempio, che lasci spazio a guizzi di colore come un raffinato rosso seduzione. C'è poi chi, anche in treno, non rinuncia a essere sexy, scegliendo pantaloni dal fit deciso, tacchi alti, canotta e giacca per dare l'immagine di una donna sfrontata, forte, elegante e sicura di sé, mentre lui rivede i toni, che diventano più leggeri e rilassati, cercando però per l'accessorio soluzioni big size. E se il viaggio è ricerca, anche lo stile può andare in quella direzione: sovrapposizioni, accostamenti (anche mentali) di volumi, tagli e colori a volte anche azzardati; oppure discreti, raffinati e minimali, e allora la ricerca prende una strada volutamente intellettuale. C'è infine chi viaggia per business, tra vip lounge e first class. Ma anche il look del manager oggi è decisamente più flessibile e moderno. Bando alle line ingessate dunque e via libera a canice morbide, così come più comodi sono pure i pantaloni, pensati anche per lei.

Foto: Gabriele Battaglino
 Fashion Editor: Dorian Ruvolo
 Hairstyling and Make Up Artist: Nica Polidoro
 Modelli: Pietra Z e Gabriel Martins @ Major Milano



2



4



3

(1) L'eleganza dei dettagli

Per lei: morbida blusa nera college style con fondo plissé da abbinare alla mini gonna a tubo rossa (tutto H2O Italia).
Per lui: giacca nera sagomata, cravatta e camicia bianca in morbido cotone (tutto Musani) da abbinare ai jeans modello skinny (U.S. Polo Assn) e alle scarpe college style (Stylist own)

(2) Sexy sempre

Per lei: giacca spigata con maniche a tre quarti e ampio colletto a contrasto da abbinare al top in seta (tutto Musani), pantalone verde aderente (H2O Italia), décolleté in vernice rosa (Fersini).
Per lui: camicia azzurra in cotone (Musani), pantalone blu in cotone (U.S. Polo Assn), scarpe college coda di rondine (Stylist Own), borsa business nera (Carpisa)

(3) Una continua ricerca

Per lei: gilet nero con morbido collo pelliccia (Joseph Ribkoff), morbida blusa arancione (H2O Italia) e pantalone palazzo in fantasia pitone (Joseph Ribkoff). Pochette beige stampa rettile con nappina (Passion Blanche). *Per lui:* cardigan blu (Rifle), maglione a righe blu contrasto (Marina Militare) che si abbina ai jeans sfumato (U.S. Polo Assn), scarpe college coda di rondine (Stylist own), maxi borsa in pelle con tracolla (Ripani)

(4) Manager contemporanei

Per lei: morbida blusa blu elettrico e pantalone tre quarti (H2O Italia), clutch (Ripani) e scarpe bianche e blu aperte ai lati (Pittarello). *Per lui:* camicia bianca, giacca nera sagomata e pantalone, scarpe in vernice (tutto di Musani).



Nao nis



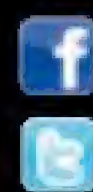
ECCELLENZE *friulane* PER OGNI OCCASIONE

Viticoltori Friulani La Delizia S.c.a. - Via Udine, 24 - 33072 Casarsa della Delizia (PN) Italy

www.ladelizia.com



find us



Spray Tatù il nuovo alleato delle donne

È il dispositivo antiaggressione al peperoncino che Niente Paura, azienda che sostiene da sempre progetti legati alla lotta contro la violenza di genere, mette a disposizione di ognuna di noi per aiutarci a sentirci più sicure, sempre

Dal 2014 – anno dell'incontro tra Manuel Dal 2014 – anno dell'incontro tra Manuel Gianni e Luca Zafarana – a oggi, Niente Paura, azienda filantropica che sostiene da sempre progetti legati alla lotta contro la violenza sulle donne, è in continua evoluzione, sempre pronta a rispondere alle richieste del mercato tenendo fede alla propria mission che è sì commerciale, ma anche fortemente solidale. «Da sempre il nostro sogno è quello di poter aiutare le donne, tutte le donne, ad essere sicure, libere e forti» dichiarano Manuel e Luca, e questa è l'evoluzione naturale del percorso intrapreso fin dagli inizi dalla loro azienda: dopo il braccialetto simbolo di chi vuole dire no a ogni forma di violenza, Niente Paura risponde alle richieste più attuali del mercato lanciando lo Spray antiaggressione al peperoncino, un piccolo oggetto ma di grande importanza per la sicurezza di ognuna di noi. È perfetto da tene-




spray al peperoncino
PER AUTODIFESA



Niente Paura
Via Piacenza, 4
Cascinagrossa (Al)
Tel. 0131.610819
www.tatustore.com

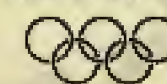
re in borsetta: certo speriamo di non averne mai bisogno, ma è bello sapere che c'è e che nel caso dovessimo sentirci in pericolo potremmo difenderci con un semplice gesto. Lo Spray antiaggressione al peperoncino, ormai un classico quando si parla di sicurezza al femminile, è un "accessorio" che le donne di tutto il mondo portano con sé come un compagno fedele, e che da oggi sarà distribuito in centri estetici, saloni di parrucchieri, profumerie, negozi specializzati in articoli sportivi e anche nelle librerie, tutti luoghi in cui una donna si sente a suo agio e libera. Testimonial di peso hanno già dato la loro disponibilità ad aderire alla promozione di questa importante iniziativa, sensibilizzando l'opinione pubblica e parlando sia del prodotto sia del messaggio in esso contenuto, ripercorrendo quindi un percorso di passaparola e condivisione che ha già sancito il successo del Braccialetto Tatù, portandolo a diventare il simbolo di coraggio al femminile. Non dimentichiamo infine il risvolto sociale dell'operazione: per ogni Spray Tatù acquistato (a 16,90 euro), verrà destinato 1 euro a WeWorld, organizzazione da oltre 15 anni impegnata nella lotta contro la violenza di genere e nel garantire diritti fondamentali di donne e di bambini vulnerabili.

NATURALE

INTEGRALE

VEGETALE

London 2012



FORNITORE
London Olympic Games 2012



ANUGA awards 2011
Miglior Innovazione Prodotto
Categoria Pasta



FUNCTIONAL
LUZI
F O O D S

"Siamo quel che mangiamo"

NOVITÀ

Scopri la gamma completa di prodotti
per il gusto e il benessere



ALTO
CONTENUTO
DI FIBRA

ALTO
CONTENUTO
DI FERRO

SPECIALITÀ BIOLOGICA
CON FARINA INTEGRALE DI
CECI, MIGLIO, LINO



LUZI
le specialità integrali

**FIOR
DI
PIETRA**

it
Italian Taste

**è
Pronto!**

**TUTTI
X
UNO**

**tutto
&
niente**

Un inverno super glam

Il brand britannico Superdry punta a stupire e propone una ricca collezione d'abbigliamento per la stagione alle porte. Per lei un total look d'effetto a partire dal gilet in ecopelliccia sfumato rosè, perfetto per i primi freddi (129,95 euro), da indossare sopra la tuta smanicata bordeaux con cintura che segna il punto vita (99,95 euro). L'intero outfit è in vendita presso i Be Standard Stores di Interjeans. Ai piedi stivaletto in tessuto nero con decorazione in velluto firmate Loriblu (460 euro)



A bagno nel mirto

Lasciatevi avvolgere dal più tipico dei profumi della Sardegna grazie al Gel aromatico biologico al mirto capace di farvi rivivere il benessere provato bagnandovi nelle limpide acque dell'isola o passeggiando tra le sue valli incontaminate (8,90 euro). E come rinunciare all'Olio aromatico Dieci Essenze biologico studiato per donare nuova tonicità alla pelle e al corpo (27,90 euro)? La nota aromatica dei cosmetici bio HerbSardinia è ottenuta da oli essenziali naturali puri al 100%. I prodotti sono in vendita presso la Rinascente Duomo a Milano e nelle migliori profumerie



Man in blue

Per l'autunno lui sceglie un look casual con camicia indaco a pois dal taglio moderno e fit regolare by Wrangler (64,95 euro), da indossare con il denim elasticizzato slim fit Gant (115 euro). Ai piedi la sneaker stringata in vitello stampa cocco color marrone e crosta blu Baldini (320 euro)



Rotta verso lo stile

Con la linea Travel & Business inizia un nuovo viaggio per Alviero Martini 1A Classe. Punto di partenza verso una rinnovata modernità, dove l'intraprendenza e il design italiano sono un biglietto di sola andata verso uno stile up-to-date dall'impronta urban, la collezione Travel & Business sarà distribuita nelle boutique monomarca in Italia, nel Middle East, nei mercati Asiatici e all'interno di Harrods a Londra, oltre a una rete di più di 200 multibrand specializzati nel segmento travel & business in Italia. In foto: zaino in tessuto tecnico (400 euro)

www.superdry.it
www.interjeans.com
www.bestandard.it
www.loriblu.com
www.herbsardinia.com
www.wrangler.it
www.gant.com
www.baldinini-shop.com
www.alvieromartini.it

Visitate il nostro sito web con oltre 500 orologi d'occasione

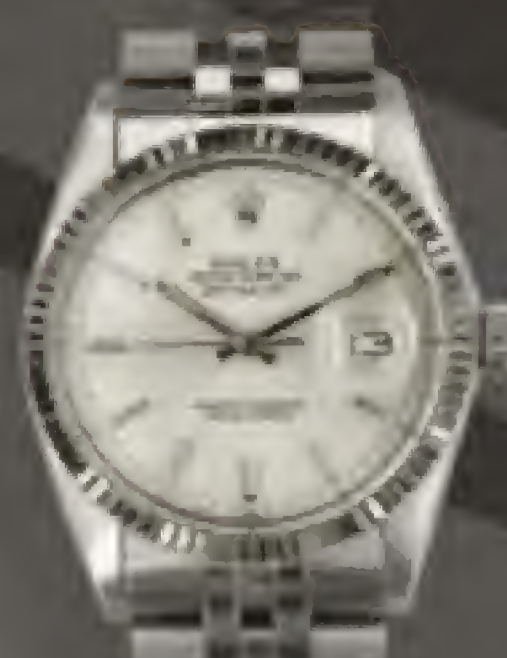
www.eo^ora^o.it
orologeria

Acquistiamo orologi di grandi marche



€ 1.800

Rolex Precision
da € 50 al mese



€ 2.400

Rolex Datejust anni '70
da € 67 al mese



€ 2.800

Rolex Datejust anni '80
da € 78 al mese



€ 4.500

Rolex Submariner
da € 125 al mese



€ 5.700

Rolex Milgauss Verde
da € 158,5 al mese



€ 3.800

Rolex Explorer II
da € 105,5 al mese



€ 3.200

Rolex Explorer I
da € 89 al mese



€ 8.500

Rolex Day Date Zaffiro
€ 236 al mese



€ 1.500

Omega Reduced
da € 42 al mese

Orologeria Stroppiana



Qualità 100% italiana con **Dr. Green®**

Risoli, con i suoi 50 anni di storia, si contraddistingue per l'eccellenza e il valore dei suoi prodotti, realizzati nello stabilimento di Lumezzane, nel Bresciano. Fiore all'occhiello dell'azienda sono gli strumenti da cottura di ultima generazione utili e funzionali

«Tutti noi siamo ormai consumatori sempre più attenti alla qualità dei cibi, alla loro provenienza e caratteristiche. In quest'ottica, è chiaramente impossibile non porre attenzione anche ai metodi di cottura e alla qualità degli strumenti utilizzati in cucina. Noi di Risoli viviamo in prima persona questo tipo di approccio a un'alimentazione buona e sana, e ovviamente trasferiamo questa filosofia di vita nei nostri prodotti». A raccontarci il pensiero dietro le proposte dell'azienda bresciana, Cristina Montini, titolare e figlia del fondatore Alfredo Montini. «Gli strumenti di cottura sono a contatto con gli alimenti e perciò devono essere sicuri e affidabili – prosegue – I prodotti Risoli, in fusione di alluminio ad alto spessore 6-8 mm, sono rivestiti con antiaderenti di ultima generazione. Le caratteristiche dei materiali impiegati, il design, l'innovazione, la passione creativa e la cura artigianale di ogni singolo pezzo sono i valori che trasmettiamo al consumatore». È in particolare la nuova linea Dr. Green® a rappresentare la migliore risposta a questo nuovo tipo di esigenze. Si tratta di una gamma di strumenti da cottura belli e sicuri, pensati non solo per il piacere della cucina, ma per un vero benessere quotidiano, e rappresentano la più recente espressione della mission aziendale volta da sempre alle produzioni di altissima qualità, dalla materia prima alla rifinitura, attraverso una filiera tutta italiana controllata e certificata. Nello specifico, la gamma Dr. Green® è resa ancora più performante dal rivestimento in materiale antiaderente GreenStone, garanzia certificata di doppia resistenza all'usura; facile da pulire, Pfoa e Nickel free, che dona finiture estetiche davvero suggestive



Risoli srl
Via Ruca, 82
Lumezzane (Bs)
Tel. 030.8925944
www.risoli.com
facebook.com/risolisrl

per le sue sfumature cromatiche. Dal corpo in alluminio pressofuso ad alto spessore indeformabile, gli strumenti della linea Dr.Green® raggiungono inoltre una temperatura omogenea su tutta la superficie, e sono quindi ideali per cotture a fuoco basso che non destabilizzano il cibo valorizzandone il sapore. Si tratta di una gamma perfetta per le preparazioni quotidiane ma affiancata anche da strumenti appositamente pensati per cotture speciali.

italo

i Viaggi del Gusto



BENVENUTI A BORDO

IL PIACERE DI UN VIAGGIO AD ALTA QUALITÀ

IL NETWORK

pag. 122

LE NOVITÀ

pag. 123

LE NOSTRE OFFERTE

pag. 123

IL PROGRAMMA FEDELTA' DI ITALO

pag. 126

GLI AMBIENTI

pag. 126

ENTERTAINMENT A BORDO

pag. 127

LA SICUREZZA A BORDO

pag. 129

Italo, sempre più collegamenti tra **Milano** e **Roma**

Italo presenta la sua offerta dedicata alla clientela business. Numerosi collegamenti tra Milano e Roma e offerta Flex per garantire massima flessibilità



Maggiore frequenza per la direttrice Nord – Sud da Milano

MILANO – ROMA

40 collegamenti giornalieri tra Milano Centrale e Roma Termini in meno di 3 ore

- 15 collegamenti giornalieri no stop collegano le due città, con fermate anche nelle stazioni di Roma Tiburtina e Milano Rogoredo.
- 1 treno da Milano Centrale in arrivo a Roma Termini alle 8.55
- 1 treno da Roma Termini con arrivo a Milano Centrale alle 09:17

MILANO – NAPOLI

fino a 25 collegamenti al giorno in circa 4 ore e 40 minuti

- 7 NOSTOP in circa 4 ore e 20 minuti
- + 2 collegamenti aggiuntivi nel weekend

Come si acquista

- italotreno.it
- Pronto Italo allo 06.07.08
- Biglietterie Italo in stazione
- Agenzie di viaggio convenzionate



Italobus

• I collegamenti di Italobus sono bidirezionali e congiungono Reggio Emilia verso nord (Milano e Torino) e verso sud (Bologna, Firenze, Roma, Napoli, Salerno) direttamente con le stazioni di Mantova, Parma, Piacenza, Cremona e Modena. Numerose le connessioni con la stazione di Reggio Emilia AV:

- 12 collegamenti giornalieri con Parma
- 6 collegamenti giornalieri con Modena
- 4 collegamenti con Piacenza
- 4 collegamenti giornalieri con Mantova
- 4 collegamenti giornalieri con Cremona

Dal 12 giugno Italobus arriva a Bergamo con 6 collegamenti al giorno. Raggiungi Milano Rogoredo in treno con unico biglietto e prosegui comodamente in bus verso la città di Bergamo.

Dal 26 giugno Italobus arriva anche al Sud collegando le città di Potenza, Matera e Taranto due volte al giorno al mercato dell'Alta Velocità, tramite la stazione di Salerno.

Italobus ad ottobre ferma anche a Parma Fiera, in occasione dei due eventi Mercanteinfiera (dall'1 al 9 ottobre, dedicato alle aziende operanti nel campo dell'antiquariato e del modernariato) e Cibus Tec (dal 25 al 28 ottobre, dedicata all'innovazione tecnologica nel settore agro-alimentare). Dalla stazione di Reggio Emilia Mediopadana saranno a disposizione due corse Italobus per raggiungere Parma Fiera e una corsa per poter ritornare dalla Fiera in stazione.



Pioggia di Star a Napoli Centrale per festeggiare la nuova Lounge Italo Club

E' stato un grande evento quello che si è tenuto **giovedì 15 settembre**, alla **Stazione di Napoli Centrale**. Dopo le inaugurazioni alla Stazione Termini di Roma e alla Centrale di Milano, **Italo** ha inaugurato l'esclusiva **"Lounge Italo Club"** di Napoli, il nuovo stile di accoglienza per iniziare l'esperienza di viaggio appena arrivati in stazione.

I festeggiamenti sono partiti **alle 18.30** all'insegna della musica e della buona cucina partenopea, alla presenza di tante star. Tra gli altri, hanno partecipato all'evento molti attori, come **Mariano Bruno**, **Francesco Albanese** e **Ivan e Cristiano** (da "Made in Sud"), **Gino Riviaccio**, **Marco Palvetti** (Salvatore di "Gomorra"), **Beppe Barra** e **Ciro Petrone**, l'attrice comica **Barbara Foria** e la cantante e la showgirl e attrice **Barbara Petrillo**, **Giovanna Rei**, una delle attrici più sexy della tv italiana, e **Lucia Cassini**, **Antonello Cuomo** (cantante e sosia di Antonello Venditti) e **Cristina Marino**.

E' arrivata alla Stazione Napoli Centrale anche la cantautrice **Claudia Megrè**, anima rock e voce graffiante, che deve il suo successo a The Voice of Italy e al suo mentore Piero Pelù; e molti notissimi sportivi, come il campione olimpico e mondiale **Patrizio Oliva**.

Madrina dell'evento è stata l'attrice e cabarettista **Rosalia Porcaro**. E non sono mancate neppure le istituzioni: sono arrivati anche **Sandro Fucito**, Presidente del Consiglio Comunale di Napoli, gli Assessori del Comune di Napoli **Alessandra Clemente** (Politiche Giovanili e Innovazione), **Nino Daniele** (Cultura e Turismo) e **Mario Calabrese** (Infrastrutture), i rappresentanti dell'assessorato Regionale alle Attività Produttive guidato da **Amedeo Lepore**, e dell'assessorato al Bilancio e alle Finanze del Comune di Napoli guidato da **Salvio Palma**.

A fare gli onori di casa anche l'azionista e socio fondatore di NTV, il Cavaliere **Gianni Punzo**, Presidente dell'Interporto campano di Nola, insieme al figlio **Lucio**, Consigliere di Amministrazione di NTV.

In occasione di questa inaugurazione, **Italo** ha presentato la collaborazione con **Lovelitaly**, associazione no profit impegnata in progetti di crowdfunding con lo scopo di tutelare e restaurare il patrimonio artistico italiano. **Italo** aderisce all'iniziativa volta a promuovere il restauro del *Cubiculum numero 3 della Domus del Centauro*; il cubiculum in questione è una delle più belle stanze da letto del sito

archeologico campano di Pompei. **Italo** vuole fare la sua parte, per sensibilizzare i cittadini e far sì che grazie alle donazioni ricevute i grandi monumenti italiani tornino a godere della loro originaria bellezza.

Prossima tappa: Firenze, con una nuova lounge da inaugurare. Le **Lounge Italo Club** sono un mix di confort ed eleganza, luogo ideale per una comoda pausa prima di mettersi in viaggio. Dedicate ai passeggeri di Club Executive e Italo Più Privilege, potranno essere utilizzate anche come luogo d'incontro e di lavoro. Per i possessori di Italo Più Privilege l'ingresso è garantito esibendo la carta e un biglietto in ambiente Prima. L'accesso alle lounge è inoltre dedicato ai titolari di Carta Italo Più Gold Corporate, la carta di Italo riservata ai dipendenti delle aziende Partner che hanno una convenzione con Italo. L'accesso è garantito esibendo la Carta Gold Corporate e un biglietto in ambiente Prima o Club Executive. Aperitivi Made in Italy, wi-fi veloce per ottimizzare i tempi d'attesa, giornali, riviste e schermi video per essere sempre informati e una biglietteria per ogni esigenza operativa. Dopo quella di Roma e di Milano, la Lounge di Napoli diventa sede di tante iniziative dedicate ai viaggiatori, luoghi perfetti per offrire servizi e prodotti esclusivi.

Ciak si gira: **Italo** protagonista dell'ultimo film di Ron Howard

Girate a bordo di **Italo** alcune scene del nuovo capolavoro di **Ron Howard** tratto dal libro di **Dan Brown** "**Inferno**". **Italo** regala la magia del grande cinema mettendo in palio i biglietti per l'anteprima mondiale del film a **Firenze**

Il grande cinema viaggia ad alta velocità: **Italo** ha infatti ospitato le riprese di "**Inferno**", terzo capitolo della serie cinematografica che ha come protagonista il professor Robert Langdon, interpretato da **Tom Hanks**, diretto da **Ron Howard** e distribuito da **Warner Bros. Pictures**.

Protagonista d'eccezione, insieme a Tom Hanks, Felicity Jones e Omar Sy il treno **Italo** compare all'interno del film in un efficace **product placement** che trasforma il treno stesso nell'ambientazione principale di numerose **scene d'azione** che costituiscono i **momenti chiave del film**. Le riprese sono state effettuate tra Venezia, Firenze e Roma e **Italo** si è trasformato per un giorno in un vero e proprio set cinematografico. **Italo** ha infatti messo a disposizione delle riprese un intero treno a bordo del quale sono



state girate delle scene-clou dell'intera storia, ma non è tutto: il film è impreziosito da alcune **inquadrature mozzafiato girate dall'alto** che mostrano **Italo sfrecciare lungo i verdissimi paesaggi della campagna toscana** e attraverso le quali il regista traccia la narrazione del viaggio a bordo.

L'Italia è destinata ad essere protagonista a 360 gradi di questo colossale: oltre a fare da sfondo alle avventure del dottor Langdon infatti, **dal 6**

all' 8 ottobre ospiterà a Firenze una serie di appuntamenti legati al lancio del film e a cui parteciperà il cast al gran completo. Gli appuntamenti saranno diversi e tutti in stile hollywoodiano: si parte con la **presentazione della pellicola nel Salone de' Cinquecento davanti a telecamere e giornalisti di tutto il mondo** e si prosegue con il party organizzato al **Forte Belvedere**, dove il cast stellare di *Inferno* sarà fotografato con Firenze alle spalle, da una prospettiva eccezionale. Per finire, ovviamente, l'evento più atteso: **l'anteprima mondiale di sabato 8 Ottobre al Teatro dell'Opera.** Insomma tante ragioni in più per raggiungere Firenze, magari con **Italo**, e incontrare le star del grande cinema! Ma non finisce qui: **Italo** ha deciso di regalare la magia del grande cinema ai suoi viaggiatori permettendo ai più fortunati di **vincere l'anteprima mondiale di Firenze** e numerosi altri premi grazie al **concorso messo a disposizione per tutti coloro che sono iscritti al programma fedeltà ItaloPiù.** Per partecipare basta essere iscritti al programma fedeltà e andare su **italotreno.it** dove sono spiegati i dettagli del concorso*.

*Concorso a premi valido dal 1/10/2016 al 23/10/2016. Montepremi complessivo € 2.200,00. Fasi A e C del concorso riservate agli iscritti al programma fedeltà ITALO PIÙ. Estrazione finale entro il 28/10/2016. Per info e regolamento vai su italotreno.it



Nasce la **Comfort**, il nuovo ambiente di **Italo***

**Comodità, eleganza e
convenienza in un unico ambiente**

La **Comfort** è il nuovo ambiente di **Italo**, dedicato a chi desidera rilassarsi e godersi il viaggio in estrema serenità. Le sedute reclinabili in pelle **Frau** offrono grande comodità, sono difatti le stesse dell'ambiente **Prima**, ci sono vasti corridoi e larghi spazi individuali per garantire il massimo della privacy a ciascun viaggiatore. A questa comodità viene affiancata la **convenienza**, pochi euro in più rispetto alla **Smart** per provare questo nuovo am-



biente. Come in tutti gli altri ambienti di **Italo** c'è la **connessione wi-fi gratuita**, grazie alla quale i viaggiatori possono anche usufruire dei numerosi servizi offerti dal portale di bordo **Italolive**. Posta in una posizione strategica, al centro del treno, la **Comfort** è a poca distanza dai due

distributori automatici di snack e bevande posti in carrozza 3 ed in carrozza 7, in maniera tale da consentire ai suoi passeggeri di concedersi una piacevole pausa proprio nelle vicinanze della propria carrozza.

* La **Comfort** nasce in sostituzione dell'Ambiente **extra large**

le nostre offerte

Le proposte per viaggiare con **Italo***, sempre più convenienti e adatte alle esigenze di tutti i viaggiatori

ITALO SPECIAL, SCONTO FINO AL 50% IL MARTEDÌ, IL MERCOLEDÌ E IL SABATO

Italo ti permette di usufruire della riduzione fino al 50% sull'offerta Flex, acquistando il proprio biglietto fino a due giorni prima della partenza del treno e viaggiando martedì, mercoledì e sabato. E' possibile usufruire dello sconto per viaggiare con Italo su tutti i treni e su tutte le tratte.



ITALO SENIOR, L'OFFERTA PER GLI OVER 60

Italo riserva uno sconto del 60% sulla tariffa Flex a tutti gli over 60 che viaggiano a bordo di Italo. L'offerta Senior è rivolta a chi ha compiuto più di 60 anni ed è valida per l'ambiente Prima.

CON ITALO FAMIGLIA I RAGAZZI VIAGGIANO GRATIS

Con l'offerta **Italo Famiglia**, i ragazzi fino ai 13 anni viaggiano gratis con la famiglia in ambiente Smart. Gli adulti possono acquistare i biglietti al prezzo dell'offerta Flex. Non rientrano nel conteggio i bambini tra i 0 e i 23 mesi, che possono viaggiare senza posto assegnato in braccio a un adulto.



ANDATA E RITORNO A PARTIRE DA 13,90 EURO

Viaggiare con Italo acquistando in un'unica soluzione un'andata e ritorno è comodo e conveniente. L'offerta permette spostamenti **a partire da 13,90 euro**: basta prenotare fino alle ore 24 del giorno precedente la partenza!

CARNET 10X5, LIMITED EDITION

Italo propone ai suoi viaggiatori i nuovi **Carnet a edizione limitata** dedicati a coloro che viaggiano spesso lungo la stessa tratta. Con i nuovi Carnet si viaggia **10 volte al prezzo di 5 risparmiando il 50%**. L'offerta è valida per viaggiare in ambiente **Prima**, su tutti i treni.



Iscriviti a **Italo Più** e viaggia gratis!

Italo Più è il programma fedeltà di Italo che permette di accumulare punti per viaggiare gratis.

Registrarsi è semplice e gratuito e premia i clienti più affezionati con tanti vantaggi esclusivi.

Il Programma permette di accumulare punti ogni volta che si viaggia con Italo. I punti Italo Più possono essere utilizzati per richiedere i **biglietti premio** a partire da soli 2.500 punti, in pratica con 4 viaggi ne guadagni 1*!

A tutti gli iscritti, inoltre, saranno riservate **promozioni speciali da Italo e dai partner, acquisti semplici e veloci** con la Carta registrata, **accesso ad**

internet rapido a bordo, il **riconoscimento immediato** sul sito italotreno.it e al Contact Center. In più, grazie alla nuova partnership con il **Programma MilleMiglia di Alitalia** è ora possibile **convertire i punti Italo Più accumulati in miglia**.

E i vantaggi non finiscono qui: superata la soglia dei 10.000 punti qualificanti** si raggiunge il livello **Italo Più Privilege** che consente di guadagnare ben il **20% in più di punti, upgrade gratuiti** e accedere alle esclusive **Lounge Italo Club**.

Con Italo, più si viaggia e più si guadagna!

PARTNER OF MILLEMIGLIA 



Iscriviti subito al programma fedeltà sul sito italotreno.it e scopri tutti i dettagli.

*È possibile ottenere un viaggio gratis, ad esempio sulla tratta Milano-Torino con soli 2500 punti ottenibili con soli 4 viaggi andata e ritorno tra Roma e Milano, in Prima, nell'offerta Economy. Scopri tutti i dettagli dei premi nella sezione Programma Fedeltà sul sito www.italotreno.it

**Si intende punti accumulati acquistando un biglietto Italo.

gli **ambienti**

Gli ambienti di Italo

Scopri l'atmosfera e l'accoglienza dei nostri ambienti di viaggio! **Italo** offre viaggi ricchi di esperienze di intrattenimento e **servizi personalizzati**, nel **massimo comfort**, pensati per le diverse esigenze di ogni tipo di viaggiatore. Sono quattro gli ambienti di viaggio: la **Smart** offre **grande qualità a prezzi competitivi**. Convenienza, comodità, praticità. Lo stile Smart è improntato al self-service per favorire la massima accessibilità di prezzo, senza nulla togliere al comfort dei clienti. **Comfort** è il mix perfetto tra la **convenienza del viaggio in Smart** e la **grande**



comodità della Prima.

La **Prima** è dedicata a chi, in viaggio, cerca comodità e un servizio curato e attento. **Massimo relax, servizio unico**. Il personale di bordo è pronto a offrire il **servizio di benvenuto** con un'offerta di **snack dolci e salati**, da accompagnare con **bevande calde e fredde**.

E poi c'è la **Club Executive: riservatezza ed eccellenza su misura**. Un ambiente di viaggio esclusivo per i viaggiatori più

esigenti. La **Club Executive** è composta di soli 19 posti suddivisi in due soluzioni: un'area "open space" che offre ampi spazi individuali, e 2 salotti riservati, prenotabili "a corpo" per un massimo di quattro viaggiatori.

Ogni posto è equipaggiato con uno **schermo da 9 pollici touch screen** dal quale si accede al programma di intrattenimento offerto dal portale ItaloLive: film, serie tv, giornali e notizie.



Un particolare del Poggiatesta in Prima

Il portale di bordo **Italolive**

Con **Italo** il divertimento viaggia ad alta velocità, **scopri Italolive!** Italolive è il portale di bordo di Italo grazie al quale è impossibile annoiarsi durante il viaggio. I **contenuti** infatti sono **numerosi** e estremamente **diversificati** così da poter soddisfare i gusti di tutti i viaggiatori. **Oltre a film, serie tv e cartoni animati per i più piccoli, su Italolive potrai trovare anche quotidiani e libri in formato digitale.** Per essere continuamente informati, sono disponibili anche gli **aggiornamenti dell'Ansa in tempo reale** e gli aggiornamenti del meteo. È inoltre disponibile una ricca sezione dedicata agli amanti della musica. Tutti i contenuti del portale sono accessibili liberamente e gratuitamente da chiunque abbia con sé un pc portatile o un semplice smartphone.

cinema



Goditi un bel film a bordo di **Italo** scegliendo fra le oltre 130 pellicole, anche in lingua inglese, a disposizione sul portale **Italolive** e targate Medusa. Puoi spaziare fra diversi generi: si va dai thriller come "Bordertown" e "The

transporter Legacy" ai grandi film d'azione quali "Next" e "L'ultimo dei Templari" senza dimenticare l'animazione per i più piccoli con "The Chimps". L'offerta è adatta al pubblico di ogni età.

webserie



In collaborazione con *Sailing & Travel Magazine* **Italo** riserva ai suoi viaggiatori la visione dell'appassionante webserie di viaggio #vadoaquelpaese, che ti porterà in ogni episodio alla scoperta dei posti più belli del mondo come le U.S Virgin Islands, la Norvegia, il Marocco, Capo Verde.

musica



Italo, in accordo con **Radio 105, Radio Monte Carlo e Virgin Radio**, mette a disposizione dei viaggiatori oltre 140 brani musicali per tutti i gusti. È possibile ascoltare fino a **7 playlist** di un'ora cia-

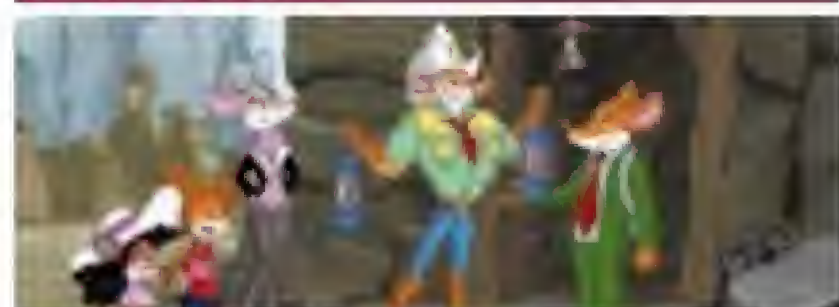


suna, spaziando tra musica italiana, pop, rock, hip-hop e r'n'b. Ascolta subito i tuoi brani preferiti con un semplice click o crea la tua playlist personalizzata: puoi passare facilmente da Eros Ramazzotti con



"Questa nostra stagione" a Rihanna con "Umbrella" e gli Aerosmith con "Walk this way", quando e come preferisci. **La grande musica viaggia a bordo di Italo!**

cartoni animati



Il portale **Italolive** pensa proprio a tutti, anche ai viaggiatori più piccoli. Proprio per i più piccoli è a disposizione un'intera sezione in cui trovare gli amatissimi episodi del cartone animato *Geronimo Stilton*. Il famoso topolino con gli occhiali che insieme ai suoi amici vive continuamente straordinarie avventure ambientate sulla città immaginaria di Topazia.

attualità



Per essere sempre informati **Italo** offre ai suoi viaggiatori la consultazione delle news **ANSA** in tempo reale, oltre che la possibilità di sfogliare i **quotidiani in formato elettronico** La Repubblica,

Il Corriere della Sera, La Gazzetta dello Sport Il Sole 24 Ore e la rivista di bordo **Italo - i Viaggi del Gusto**. Anche l'informazione viaggia ad alta velocità a bordo di Italo!

libreria



Goditi la lettura di un buon libro in viaggio con Italo! Sul portale Italolive avrai a disposizione una selezione di oltre 40 libri in formato digita-

le offerti in collaborazione con **RCS Libri**. Tanti i generi fra cui scegliere, ad esempio romanzi gialli, libri di cucina, saggi storici e sportivi.

meteo

Italo e 3B Meteo offrono a tutti i viaggiatori il bollettino meteo con previsioni fino a 48 ore, costantemente aggiornate. Se vuoi sapere come sarà il tempo nella città verso cui sei diretto, accedi alla sezione Meteo di Italolive e resta informato.



Il Cinema a bordo di **Italo**: lo spettacolo è assicurato



Chi sceglie la **Carrozza Cinema** non sbaglia mai. La **carrozza numero 11**, quella dedicata al cinema, consente ai viaggiatori di tutte le età di godersi comodamente il viaggio intrattenuti da un buon film. Questo mese il **palinsesto** è completamente dedicato al

fantasy e all'arte di creare favole con un'offerta di diverse pellicole come *Immortal*, *Andersen*, *Next* e *l'inventore di favole*. Ci sono poi thriller, film d'azione, film drammatici, film di animazione e commedie che vi accompagneranno durante il tragitto a seconda

della programmazione*. Gli **8 monitor** posti in carrozza, da **19 pollici** ognuno, e rigorosamente in **HD**, garantiranno una visione di ottimo livello: servirà solamente collegare l'auricolare alla presa posta accanto alla seduta. Salite a bordo e godetevi lo spettacolo!

Periodo di programmazione	TRATTA NORD-SUD Il film inizia poco dopo la partenza da Milano, Padova o Verona.	TRATTA SUD-NORD Il film inizia poco dopo la partenza da Roma.
dal 6/10 al 12/10	 L'ULTIMO DEI TEMPLARI di Dominic Sena Con: Nicolas Cage, Ron Perlman, Claire Foy Durata: 95' Genere: Azione Lingua: ITA/ENG	 IMMORTAL di Enki Bilal Con: Linda Hardy, Thomas Kretschmann, Charlotte Rampling Durata: 98' Genere: Fantascienza Lingua: ITA
dal 13/10 al 19/10	 ANDERSEN - UNA VITA SENZA AMORE di Eldar Ryazanov Con: Liya Akhedzhakova, Sergei Migizko, Yelena Babenko Durata: 132' Genere: Drammatico Lingua: ITA	 NEXT di Lee Tamahori Con: Nicolas Cage, Jessica Biel, Julianne Moore Durata: 96' Genere: Azione Lingua: ITA/ENG
dal 20/10 al 26/10	 IN TIME di Andrew Niccol Con: Justin Timberlake, Amanda Seyfried, Cillian Murphy Durata: 109' Genere: Azione Lingua: ITA	 SPACE CHIMPS di Kirk De Micco Con: Massimiliano Alto, Alessandra Korompay, Alessandro Rossi Durata: 81' Genere: Animazione Lingua: ITA
dal 27/10 al 2/11	 L'INVENTORE DI FAVOLE di Billy Ray Con: Hayden Christensen, Peter Sarsgaard, Chloe Sevigny Durata: 95' Genere: Drammatico Lingua: ITA	 SON OF THE MASK 2 di Lawrence Guterman Con: Jamie Kennedy, Traylor Howard, Alan Cumming Durata: 94' Genere: Avventura Lingua: ITA

LEGENDA:

-  Contenuto adatto a tutti
-  Contenuto adatto a bambini con adulti a fianco
- Nessun film in programmazione è vietato ai minori

In partnership con



sicurezza a bordo / **on-board** safety instructions

La mappa a bordo treno / **On-board** train map

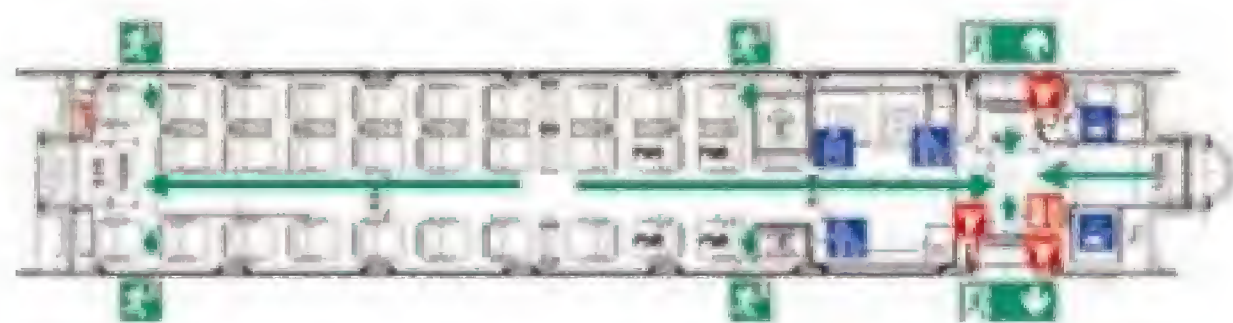
Carrozza / Coach: 1



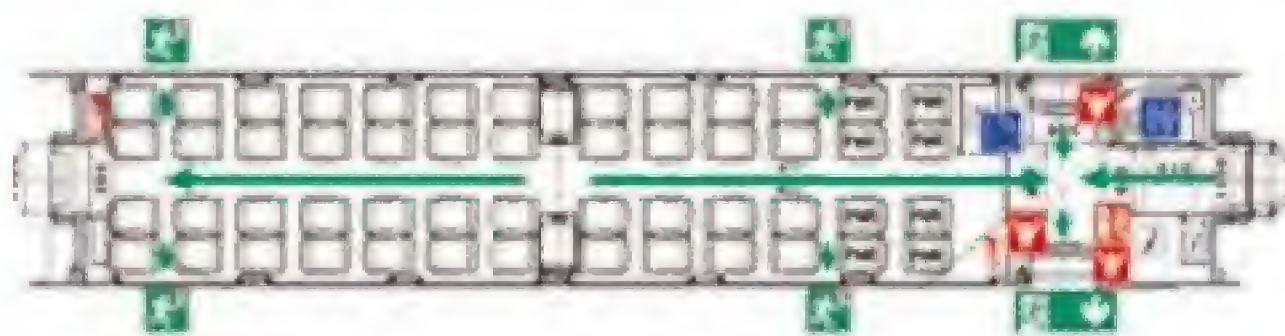
Carrozza / Coach: 2, 4, 5



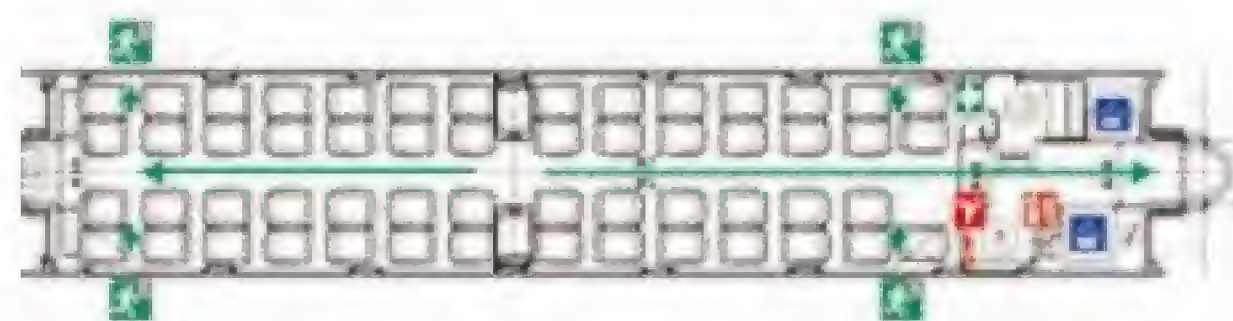
Carrozza / Coach: 3



Carrozza / Coach: 6



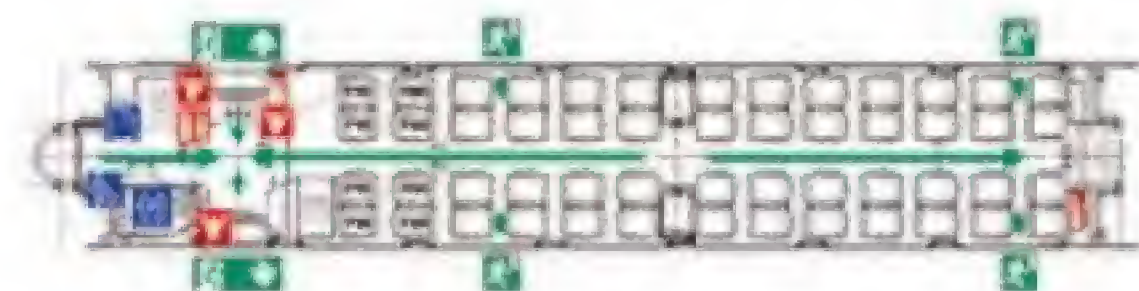
Carrozza / Coach: 7



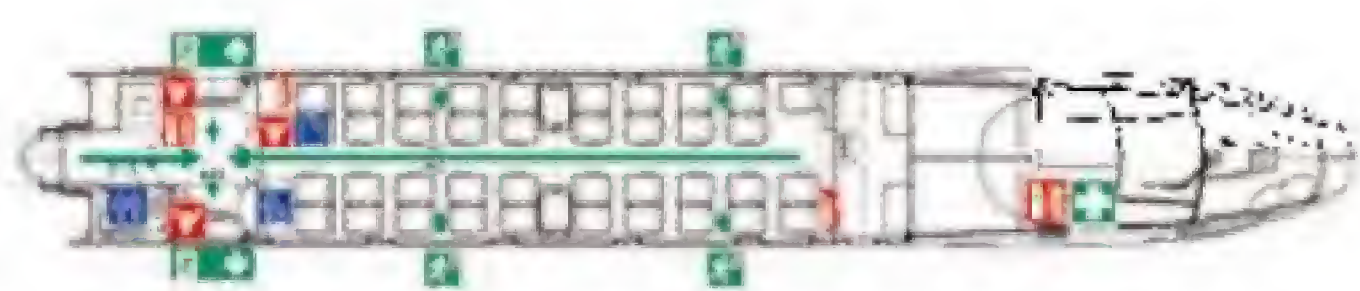
Carrozza / Coach: 8



Carrozza / Coach: 9, 10



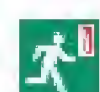
Carrozza / Coach: 11



Legenda / Legend



Uscita di emergenza
Emergency exit



Finestrino di emergenza
Emergency window



Via di fuga
Escape route



Estintore
Fire extinguisher



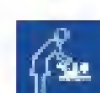
Martello frangivetro
Hammer for breaking glass



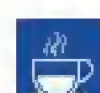
Maniglia allarme passeggeri
Handle passenger alarm



Cassetta di pronto soccorso
First aid kit



Fasciatoio
Diaper change pad



Distributore
Automatic vending machine

PMR

Persona a mobilità ridotta
Persons with reduced mobility



Toilette
Toilet



Posti per sedia a rotelle
Wheelchair spaces



Toilette handicap
Disabled toilet



Cestini carta
Paper baskets



Cestini plastica
Plastic baskets



Cestini indifferenziata
Other waste baskets

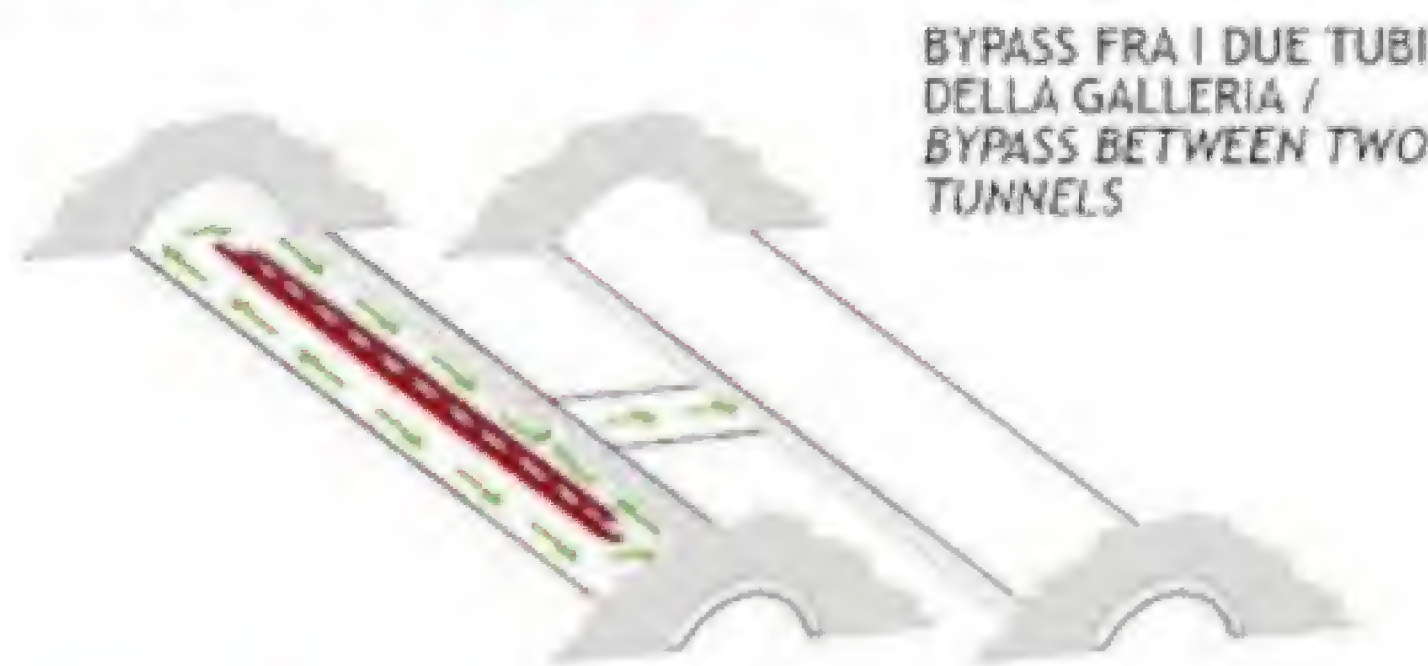
Come comportarsi in caso d'emergenza / **What to do** in an emergency

Nella condizione ordinaria di marcia in sicurezza, i passeggeri devono occupare esclusivamente gli spazi idonei al loro trasporto in modo da non ostacolare il personale di bordo nell'espletamento delle attività connesse con la sicurezza e eventuali operazioni di evacuazione del treno in emergenza. In caso di evacuazione del treno in emergenza è necessario attenersi alle istruzioni del personale di bordo prestando attenzione al rispetto delle seguenti istruzioni di carattere generale:

- Abbandonare il treno senza indugi, in maniera ordinata e con calma;
- Aiutare chi si trovi in difficoltà, con priorità a soggetti "sensibili" (bambini, donne in stato di gravidanza, portatori di handicap, ecc.);
- Abbandonare i bagagli e non tornare indietro per nessun motivo;
- In presenza di fumo o fiamme camminare chini.

In ordinary condition of safe running, travellers must remain in their assigned seats so that they do not prevent the work of on-board staff performing safety-related tasks or interfere with train evacuation in the event of an emergency. In the event of an emergency evacuation, follow the instructions of the on-board staff and the following general safety information:

- Evacuate the train quickly, calmly and in an orderly fashion;
- Help passengers requiring assistance, giving priority to children, pregnant women, the disabled;
- Leave your luggage behind, and do not re-enter the train for any reason;
- Walk bending down if there is smoke or flame.



Esodo galleria linea AV/AC Firenze-Bologna

Tunnel AV/AC evacuation Florence-Bologna

Per un ordinato e rapido esodo dalla galleria è necessario attenersi alle istruzioni fornite dal personale ferroviario direttamente o mediante gli impianti di diffusione sonora, prestando comunque osservanza alle seguenti indicazioni di carattere generale:

1. Una volta discesi dal treno occorre dirigersi verso la direzione più opportuna per l'esodo seguendo i cartelli segnaletici affissi sulla parete della galleria e/o le indicazioni fornite dal personale ferroviario;
2. La galleria dovrà essere percorsa camminando esclusivamente sul marciapiede laterale della stessa evitando di invadere i binari;
3. L'attraversamento dei binari, se necessario per raggiungere l'uscita, deve essere preventivamente autorizzato dal personale ferroviario;
4. Durante l'esodo occorre mantenere la calma, non spingere o accalcarsi con le persone che precedono, non creare allarmismo;
5. Aiutare, per quanto possibile, le persone a mobilità ridotta;
6. Una volta raggiunta l'uscita occorre non disperdersi e seguire le istruzioni impartite dalle squadre di soccorso.

For an orderly and efficient evacuation in a tunnel please follow the instructions provided by the train personnel either or over the train P.A. system, while bearing in mind the following general indications:

1. Once off the train, you must head in the most appropriate direction for evacuation by following the indications of the train personnel and/or, if there are, the signs on the tunnel walls;
2. While in the tunnel, walk along the side pavement only and be sure to avoid encroaching on the tracks;
3. Crossing of the tracks, if required in order to reach the exit, must be authorized in advance by the train personnel;
4. During the evacuation you must keep calm all the time. Avoid pushing or crowding the people in front and do not panic;
5. People with reduced mobility should be helped as much as possible;
6. On reaching the exit, remain in the area and follow the instructions provided by rescue teams.

Apertura porte di emergenza / **Opening** the emergency exits

Per aprire la porta in emergenza:

- girare la maniglia verso il basso (Fig. 1, disegno A - 1);
- attendere l'accensione del pulsante rosso;
- premere il pulsante rosso ed aprire la porta (Fig. 1, disegno B - 2).

To open the emergency exits:

- Turn the handle downwards (Fig. 1, drawing A-1);
- Wait until the red light comes on;
- Press the button with the red light on it open the door (Fig. 1, drawing B-2).

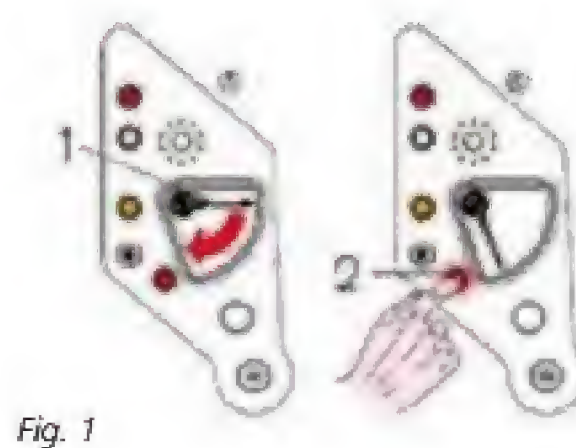


Fig. 1

Finestrini / **Windows**

Prelevare il martello frangivetro (Fig. 2), colpire il finestrino nel punto indicato sul vetro (Fig. 3) e spingere il finestrino.

Pick up the hammer for breaking glass (Fig. 2), use it to strike the window at the spot marked (Fig. 3) and push the window out.



Fig. 2

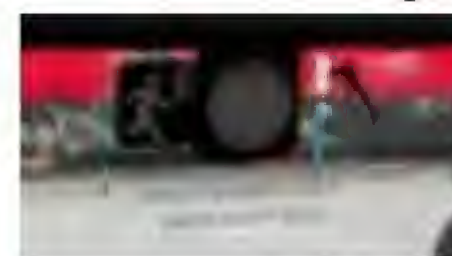


Fig. 3



SINCE 1975

BERWICH

COMFORTABLE PANTS